



I C A R P I N I



terre d'ombra

COLLI TORTONESI - DOC
ROSSO

*"I venti capricciosi della valle si fanno ad un tratto più freddi,
le nubi erranti come vele piangono sul fianco dei colli verdi,
ma noi, lasciando le pene e i timori che angosciano
gli altri uomini berremo, e pianga aprile finché vuole,
il rosso vino scaldato dal sole".
(J.C.E. Bowen)*

Terre d'Ombra è il vino ottenuto dalla lavorazione di uve autoctone a bacca rossa dal vitigno battezzato con il nome di mio nipote Carlo Alberto. Questa varietà si esprime con vigoria sorprendente e sembra aver trovato in questa biosfera, un ambiente ideale per dare frutti generosi e sani dai quali dar vita ad un vino particolarmente ricco, fresco e inebriante.

Degustando questo vino si viene travolti dall'indomabilità selvaggia del suo carattere sensuale ed avvolgente fatto da abbondanti frutti rossi, susine, che bene si integrano con i profumi terziari, trasformandosi con potenza sul palato in una beva che riscalda e che lascia una voglia insaziabile tesa al sorso successivo. È la bottiglia che stappo al crepuscolo per goderne in buona compagnia.

Annata: 2015
Vol: 14.5%
Bottiglie prodotte: 2000
Vigna: Carlo Alberto

Altitudine: 370-380 mt
Esposizione: est, nordest
Allevamento: Guyot
Conduzione: Biologico Olistico

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.
Vinificazione: 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Maturazione: 12 mesi sulle fecce nobili in vasca di acciaio.
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese da 500 litri di media tostatura e grana fine, 24 mesi in bottiglia.