



I C A R P I N I



sette zolle

COLLI TORTONESI - DOC
BARBERA

*"Unica nel regno vegetale, la vite rende il vero sapore della terra intellegibile all'uomo."
(Colette)*

Sette Zolle è stato il primo vino al quale ho pensato nella mia vita ed è un vino rosso che ottengo dalla prima vigna che ho piantato alla fine del vecchio millennio e che prende il nome di mio padre Vittorio, riproponendo in chiave moderna un'antica usanza locale. Le antiche saggezze contadine in queste terre erano, fra le tante, anche quelle di avere vigne composte principalmente da Barbera con un corredo di Freisa di Chieri e Croatina. La presenza di piccole percentuali di altri vitigni nella vigna di Barbera favorisce la biodiversità dell'ecosistema, regalando un vino generoso e schietto che solo uva perfettamente sana e tempo rendono elegante e godibile in ogni occasione. Le uve vengono raccolte molto mature e la naturale acidità della Barbera viene trasformata in piacevole mineralità, ottimamente integrata al frutto grazie ad un lungo affinamento, prima in vasche d'acciaio e poi in bottiglia.

Degustando questo vino si possono apprezzare le spiccate qualità intrinseche della Barbera coniugate con l'espressione del territorio, profumato di frutti rossi dove spicca la ciliegia, la marasca, una leggera confettura, poi note balsamiche, accenno di torrefazione e fava di cacao. Sorprende per freschezza, facilità di beva e complessità. Il Sette Zolle è il vino che amo stappare e bere con gli amici più veri, in semplicità.

Annata: 2014
Vol: 15%
Bottiglie prodotte: 5000
Vigna: Vittorio
Varietà: Barbera

Altitudine: 380-400 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: 18 mesi sulle fecce nobili in vasca d'acciaio.
Affinamento: 30 mesi in vasca d'acciaio, 24 mesi in bottiglia.

