

## **"Carpinella" Albugnano Doc**

“Carpinella” Albugnano Doc è un vino rosso a base di Nebbiolo, strutturato e longevo, nato dal progetto “Albugnano 549”, sviluppato in vigneto e in cantina e condiviso da numerose aziende della zona di origine dell’Albugnano Doc, nel Monferrato settentrionale, in Piemonte.

### ***Etichetta:***

L’etichetta dell’Albugnano Doc “Carpinella” raffigura una libellula che attraversa il cielo con un ampio volo. Il nome deriva dal latino “libra” (bilancia) ed esprime equilibrio e armonia. I suoi colori sfavillanti si accentuano nei riflessi della luce solare fino a creare bagliori magici. Questi simboli appartengono a questo Albugnano che esprime luminosità, pienezza e un pizzico di magia.

### ***Vigneto:***

“Carpinella” è uno storico vigneto di alta collina, situato in comune di Albugnano. Impiantato tra il 1970 e il 1985 su terreno marnoso con vitigno Nebbiolo al 100%, ha una spiccata esposizione a sud e un’altitudine media di 400 metri slm. Il sistema d’impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

### ***Coltivazione:***

La coltivazione del vigneto “Carpinella” è totalmente manuale, con le lavorazioni periodiche condotte nel massimo rispetto dell’ambiente e del paesaggio. La concimazione del terreno viene rinnovata con sola sostanza organica ed eccezionalmente con la pratica del sovescio. La difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia manuale è effettuata nella prima e seconda decade di ottobre, con una cernita attenta delle uve per portare in cantina solo frutti sani e di qualità sicura.

### ***Vinificazione:***

La pigiatura soffice dei grappoli separa i raspi dal mosto che fermenta in contenitori di acciaio. La macerazione si protrae per 12-14 giorni alla temperatura controllata di 27-28° C. Dopo la svinatura e la separazione dalla vinaccia, il vino nuovo matura per 18 mesi in piccole botti di rovere francese e poi va in bottiglia, dove affina per almeno altri 6 mesi.

### ***Uomo:***

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

### ***Degustazione:***

Il calice regala la gradevolezza del colore granato intenso e vivo. Il profumo accompagna le note fruttate di lampone e prugna e fragranti di viola con le sensazioni più evolute di cannella e pepe verde. Al sapore il vino è pieno, caldo e morbido, con una lunga persistenza aromatica.

La tipologia del terreno (terra bianca compatta con prevalenza di calcare) e l’altitudine elevata regalano un Nebbiolo vivo e di struttura notevole, ma con tannini setosi e poco evidenti.

### ***Abbinamenti:***

A tavola “Carpinella” Albugnano Doc predilige i piatti di struttura, intensi e sapidi come le paste ripiene, le carni rosse grigliate e stufate, la cacciagione e i formaggi di lunga stagionatura.

### ***Longevità:***

“Carpinella” Albugnano Doc resiste a lungo al tempo. Almeno 12-15 anni dalla vendemmia.