

Albugnano Doc Cikin

L'Albugnano Doc è un vino rosso che nasce dall'assemblaggio attento delle uve Nebbiolo prodotte in vari vigneti coltivati nella zona di origine della Doc medesima, in Piemonte e nel Monferrato settentrionale. Vino elegante e fruttato, regala un'ampia capacità di impiego a tavola.

Etichetta:

L'etichetta dell'Albugnano Doc riporta in modo stilizzato la facciata dell'Abbazia di Vezzolano, uno dei simboli storici della realtà vitivinicola dell'Albugnano. L'Abbazia di Vezzolano è un luogo affascinante e strategico nelle vicende storiche del vitigno Nebbiolo, come riferiscono i documenti custoditi nei suoi archivi. Il marchio "Cikin" ricorda Francesco Binello, il nonno degli attuali proprietari, colui che ha iniziato a sviluppare a Pianfiorito un'azienda agricola di grandi promesse.

Vigneto:

I vigneti, in questo caso, sono numerosi e tutti posizionati vicino al centro aziendale, a Pianfiorito, su terreni marnosi ed esposizioni a sud e sud-ovest. Impiantati con vitigno Nebbiolo tra il 1970 e il 2008, sono situati a un'altitudine media tra 350 e 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Questi vigneti di Nebbiolo sono coltivati in modo manuale, seguendo lavorazioni periodiche e realizzate nel rispetto più rigoroso di ambiente e paesaggio. Il mantenimento della fertilità è assicurato con l'apporto di sostanza organica e, in alcuni casi, con la pratica del sovescio. Attenta è la difesa antiparassitaria, sempre affidata a principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia: viene fatta a mano nella prima e seconda decade di ottobre, con la meticolosa cernita delle uve condotta direttamente in vigneto.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura soffice dei grappoli e diraspatura, il mosto fermenta in contenitori di acciaio e la macerazione dura 12-13 giorni alla temperatura controllata di 27-28°C°. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura 6-7 mesi in contenitori di acciaio o cemento vetrificato. L'imbottigliamento a luglio-agosto dell'anno successivo alla vendemmia precede l'affinamento in bottiglia di almeno 3-4 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 colore è rubino vivo e deciso, con lievi sfumature granata. Al profumo prevalgono le note fruttate di lampone e prugna e fragranti di viola, con piccoli accenni speziati ed eterei. In bocca è pieno ed elegante, caldo e persistente e richiama le sensazioni olfattive. La terra bianca compatta, in prevalenza calcarea, e la spiccata altitudine regalano un Nebbiolo pieno, armonico ed elegante.

Abbinamenti:

A tavola l'Albugnano Doc può accompagnare il pasto intero anche se predilige i piatti di buona sapidità come gli antipasti di carne, le paste lunghe e ripiene, le carni bianche e rosse grigliate e i formaggi di media stagionatura.

Longevità:

L'Albugnano Doc resiste bene al tempo. Almeno 7-8 anni dalla vendemmia.