

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc *Truc Maiori*

La Malvasia di Castelnuovo Doc Bosco Doc "*Truc Maiori*" è il vino dolce e fragrante per eccellenza di queste terre alte del nord del Monferrato astigiano, ai limiti della provincia di Torino. Questa è la zona eletta per i vitigni Malvasia lunga nera, Malvasia di Schierano e Freisa.

Etichetta:

Caratterizza l'etichetta di questa Malvasia di Castelnuovo Doc Bosco Doc un elegante fiore di malva, pianta erbacea dalle innumerevoli proprietà curative. *Truc Maiori* è il nome della località dov'è ubicato il vigneto, non lontano dall'Abbazia di Vezzolano.

Vigneto:

Il vigneto *Truc Maiori* si trova nella conca di Vezzolano, zona perfetta per la coltivazione di Freisa e Malvasia. Impiantato in epoche diverse tra il 1992 e il 2015 con la Malvasia Lunga Nera, gode di una splendida esposizione a sud e di un'altitudine tra i 350 e i 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Nell'ambito della coltivazione manuale in vigneto ogni lavorazione è condotta nel massimo rispetto di ambiente e paesaggio. L'apporto costante di sostanza organica contribuisce al mantenimento dei livelli ottimali di fertilità. Meticolosa e attenta è la difesa antiparassitaria, condotta sempre con principi attivi a limitato impatto ambientale. La vendemmia manuale cade solitamente nella seconda decade di settembre ed è condotta con attenta cernita delle uve.

Vinificazione:

La pigiatura soffice precede una breve macerazione a freddo (12-15 ore). Dopo la separazione delle parti solide, il mosto viene conservato a freddo in contenitori di acciaio fino alla rifermentazione in autoclave, indicativamente nel periodo prima di Natale. La fermentazione in autoclave si protrae per alcuni giorni fino al raggiungimento della gradazione alcolica di 5,5% Vol. A questo punto, si blocca la fermentazione con la filtrazione e il vino va in bottiglia in maniera isobarica. Poi, affina in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

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:

Delicato rosso cerasuolo è il colore, accompagnato da una spuma intensa e cremosa. Aromatico e fruttato è il profumo, con note che ricordano il grappolo maturo di Malvasia, la rosa, la fragola e il lampone. Dolce, ma fragrante è il sapore, sapido e avvolgente, con una sottile alternanza tra dolcezza e delicata acidità.

Abbinamenti:

È un vino dolce che ama la tavola dolce, in particolare le preparazioni a base di frutta e le paste secche.

Longevità:

La Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc *Truc Maiori* non è un vino da conservare. Stappatelo e gustatelo subito e la fragranza ve ne renderà merito.