

***Meditor Suaviter* – Vino aromatizzato alla china**

È il vino chinato che l'azienda prepara con la collaborazione di amici distillatori e produttori di vini speciali, rinnovando così la tradizione piemontese di infusione di erbe, spezie e droghe nell'elevare vini rossi di particolare qualità; in questo caso è un Nebbiolo che poteva diventare Albugnano.

Etichetta:

In etichetta, la scritta latina "*Meditor suaviter*" (letteralmente "meditare soavemente") è il marchio di presentazione di questo vino aromatizzato. Rafforzano il marchio una farfalla e un fiore di genziana: la farfalla rappresenta il volo dei pensieri e la genziana è un elemento di frequente impiego in aromateria, insieme a china calissaya, cannella, cardamomo e altre essenze.

Vigneto:

Ha un senso parlare di vigneto per l'origine del vino base, un Nebbiolo che avrebbe potuto diventare Albugnano Doc. Nasce da una vigna solatia di Nebbiolo situata sulla collina di Pianfiorito, nei pressi del centro aziendale, all'altitudine tra 350 e 450 metri slm.

Coltivazione:

Il vigneto è coltivato manualmente, seguendo le lavorazioni periodiche nel rispetto di ambiente e paesaggio. La vendemmia avviene tra la fine settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione e aromatizzazione:

La produzione del vino segue lo schema classico della vinificazione in rosso: pigiatura delle uve e separazione dei raspi dal mosto; fermentazione alcolica in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C°. Il vino nuovo matura per alcuni mesi in contenitori di acciaio e in botti di rovere di Slavonia.

Segue poi il processo di aromatizzazione che prevede l'aggiunta a macerare nel vino base, addizionato di zucchero e alcool, delle erbe aromatiche, le spezie e le droghe. Questa fase dura 3-4 mesi. La separazione dell'infuso dal vino avviene per filtrazione, dopodiché si procede con l'imbottigliamento.

Degustazione:

Il colore è rosso granato con intensi riflessi tra l'arancione e il ramato. Il profumo è molto ampio e regala note di fiori appassiti, frutti secchi ed essiccati, in particolare la mela candita, sentori eterei e speziati tra i quali si notano la china, la cannella e la vaniglia. In bocca è caldo e avvolgente, con una piacevole nota di morbidezza e un elegante finale amarognolo.

Abbinamenti:

Non è proprio un vino per la tavola, piuttosto è per il dopo tavola. Ottima è la sua degustazione con qualche scaglia di cioccolato fondente, frutta secca ed essiccata e paste dolci secche magari con il cioccolato come ingrediente. E poi è eccellente come digestivo da sorseggiare in compagnia o in solitaria, lasciando che i pensieri continuino a volare.

Longevità:

Meditor Suaviter sa resistere al tempo, grazie alla natura del vino base, l'alcool aggiunto e le componenti di aromatizzazione. Può essere consumato con soddisfazione anche fino 7-8 anni dopo l'imbottigliamento.