

Monferrato Doc Bianco *Caruat*

È il vino della tradizione di famiglia, con stretti riferimenti alle varietà da sempre coltivate come reminiscenza del Roero, la terra d'origine. L'Arneis dona la quota maggiore, circa il 70%, completata dalla Favorita (30%). Ne nasce un vino bianco di pronta beva, intenso e fragrante, con buona struttura acida.

Etichetta:

“*Caruat*” è il nome della zona di origine, una fascia collinare dove il vigneto si integra con la circostante area boschiva. In piemontese, “*ruat*” significa arcolaio, l'attrezzo usato per raccogliere il filo di lana e farne un gomitolo. La parte essenziale dello strumento è una ruota che dà il senso del tempo che passa e mette in fila i giorni belli e tristi della vita.

Vigneto:

In questo caso, i vigneti, sia di Arneis che di Favorita, occupano la porzione più elevata della collina, tra 450 e 500 metri slm. Il suolo è fatto di terra bianca e calcarea ed è esposto a sud. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione di questi vigneti è manuale, con lavorazioni condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. Attenta è la difesa antiparassitaria, basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia avviene nella prima decade di settembre con accurata cernita delle uve.

Vinificazione:

La pressatura separa raspi, bucce e vinaccioli dal mosto che fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C. Dopo la fermentazione e una breve maturazione sui lieviti, il vino evolve per pochi mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento, che avviene ad aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia per almeno 2 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 giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Al naso prevale la fragranza delle note fruttate (nocciola, banana e mela). In bocca è fresco e intenso, secco, armonico ed elegante.

Abbinamenti:

Particolarmente adatto per i piatti di entrata, pesci e molluschi in primis, ma anche verdure e carni bianche. Anche le paste lunghe possono gradirne la compagnia, soprattutto con condimenti delicati.

Longevità:

Il Monferrato Doc Bianco “*Caruat*” esprime al meglio i suoi caratteri fino a 4-5 anni dopo la vendemmia.