

Piemonte Doc Bonarda “La luna nel pozzo”

Vino giovane per eccellenza nel firmamento enoico piemontese, questa Bonarda racconta i caratteri di un vitigno di sicura origine subalpina e di una terra di grande valore qualitativo. È vino giovane caratterizzato da uno stile fragrante, che accompagna la tavola quotidiana e quella della festa.

Etichetta:

In etichetta sono raffigurati in modo stilizzato due elementi della vigna e della terra: da un lato il pozzo, dove un tempo chi lavorava la vigna calava il suo pranzo frugale perché rimanesse fragrante nelle ore calde del giorno; e la luna che da sempre segue l'alternarsi delle stagioni e dei lavori in vigna e in cantina. Ecco perché il marchio di questo vino è “La Luna nel pozzo”.

Vigneto:

Il vigneto di Bonarda piemontese è situato sulla collina di Pianfiorito, con esposizione a sud, con un suolo misto dove prevalgono il calcare, la sabbia e i ciottoli pietrosi. L'altitudine è tra 350 e 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e la potatura è a Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione è condotta esclusivamente a mano, con lavorazioni attente che rispettano l'ambiente e il paesaggio. Per dare costanza alla fertilità, la vigna riceve periodici apporti di sostanza organica. Molto attenta è la difesa antiparassitaria, basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia ha luogo nella terza decade di settembre.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura e la separazione dai raspi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con macerazione di 7-8 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura 5-6 mesi in vasche di acciaio prima di andare in bottiglia, solitamente nel mese di giugno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia 2-3 mesi prima del consumo.

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:

Nel calice, il colore è rubino intenso con piacevoli riflessi violetti. Il profumo è ricco e fruttato; ricorda la prugna, il lampone, la confettura di frutti rossi e la ciliegia sotto spirito. Tenui appaiono i primi sentori eterei e speziati, in particolare tabacco dolce, e poi i profumi terziari. Il sapore è caldo, armonico, intenso, amarognolo sul finale. Bello il contributo di acidità esaltata dall'anidride carbonica sciolta nel vino.

Abbinamenti:

Apprezza i piatti della quotidianità, quelli d'entrata a base di carne, i primi di pasta lunga e ripiena con condimenti saporiti, le carni bianche e rosse alla griglia, in padella, al forno o in casseruola e i formaggi di media stagionatura.

Longevità:

Il Piemonte Doc Bonarda *La Luna nel pozzo* è vino di buona longevità e saprà farvi compagnia anche fino a 6-7 anni dalla sua vendemmia.