

Piemonte Doc Sauvignon

La ricerca di un vino bianco dai caratteri internazionali, ma dallo spirito pienamente sabauda ha ispirato la famiglia Binello, titolare di Pianfiorito, a impiantare una vigna a base di Sauvignon blanc sul versante più fresco dei vigneti di proprietà nel paese di Albugnano. Ne è nato un vino fragrante e fruttato, dallo stile universale e capace di grandi gratificazioni sensoriali.

Etichetta:

Un grande mazzo di fiori disegnato al tratto caratterizza l'etichetta di questo delizioso vino bianco. Il mazzo di fiori è una metafora e racconta la ricchezza di profumi che scaturisce ogni volta dalla gioiosa degustazione di questo Piemonte Doc Sauvignon.

Vigneto:

Il vigneto di Sauvignon blanc (100%) è in località Sant'Emiliano, vicino a una suggestiva cappella campestre. Messo a dimora nel 2008 su terra bianca calcarea, la sua esposizione a oriente guarda il sole che sorge. L'altitudine oscilla tra 350 e 370 metri slm, il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale caratterizza anche la vigna di Sauvignon blanc, con le lavorazioni che restano essenziali e condotte nel massimo rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. La difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia avviene a inizio settembre e con l'accurata cernita delle uve fatta direttamente in vigneto.

Vinificazione:

Dopo una breve criomacerazione finalizzata a catturare la massima ampiezza di profumi, la pressatura prepara un mosto che fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C. Dopo la fermentazione, il vino matura per alcuni mesi sui lieviti nei medesimi recipienti prima dell'imbottigliamento, che avviene ad aprile-maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia per almeno 2-3 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:

Giallo dorato è il colore, di bella tonalità e intensità. Il naso è molto complesso, con note fruttate che rammentano la pesca gialla matura, i frutti esotici (ananas) e la noce. In bocca è pieno e secco, intenso ed elegante, con una delicata sensazione finale amarognola.

Abbinamenti:

A tavola ama soprattutto i piatti di entrata, anche di buona sapidità e struttura, pesce e molluschi e non solo. Anche carni bianche salsate e verdure grigliate. I piatti di pasta ne sono una piacevole compagnia, sempre con condimenti di gradevole sapidità.

Longevità:

Il Piemonte Doc Sauvignon Pianfiorito è un vino di bella longevità. Anche 6-7 anni dalla vendemmia.