

Piemonte Doc Syrah

Mettere alla prova il proprio *terroir* con vitigni stranieri è nello stile del viticoltore professionale. Così la famiglia Binello ha voluto testare il binomio tra la terra piemontese e il vitigno Syrah per produrre un vino di struttura, importante e longevo. E i risultati hanno dato ragione.

Etichetta:

L'etichetta di questo Piemonte Doc Syrah raffigura in modo stilizzato il panorama che si vede guardando verso ovest dalla collina posta di fronte alla vigna di Syrah: in primo piano la collina vitata di Albugnano, poi la Basilica di Superga con la collina torinese e sullo sfondo la sagoma inconfondibile del Monviso, il Gigante di Pietra.

Vigneto:

Il vigneto dov'è coltivato lo Syrah (100%) è nel complesso collinare di Pianfiorito, ma un po' spostato verso il pilone votivo di Santa Lucia. Impiantato nel 2002, ha suolo marnoso e calcareo con infiltrazioni sabbiose. L'altitudine media è di 450 metri slm e l'esposizione guarda a sud-est. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Grazie alla conduzione manuale, le lavorazioni rispettano l'ambiente e il paesaggio. La fertilità è mantenuta con l'apporto di sostanza organica. Prudente è la difesa antiparassitaria, fatta con principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia si svolge a inizio ottobre.

Vinificazione:

La pigiatura consente di separare i raspi dal mosto che poi fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con una macerazione di 10-12 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura per 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Va in bottiglia a inizio estate del secondo anno dopo la vendemmia e affina in bottiglia per 4-6 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, accompagnato da evidenti riflessi granata. Il profumo è decisamente fruttato, con note che ricordano la ciliegia, la mela e la prugna. Poi s'intuiscono i primi sentori eterei e speziati, unitamente a quelli di cuoio e pellame. In bocca è sapido e pieno, caldo e avvolgente.

Abbinamenti:

Apprezza i piatti importanti di carni rosse, brasate e stufate, e i formaggi di bella stagionatura. Gradevole è anche la compagnia di primi piatti di pasta ripiena, con condimenti saporiti.

Longevità:

Il Piemonte Doc Syrah è vino di gran longevità e perciò vi farà compagnia anche fino a 10-12 anni dalla sua vendemmia.