

# COSTE SARACENE

PIEMONTE

D.O.C.

Rosso



Il nome evoca una località denominata Bricco dei Saraceni. Si tratta di un toponimo etnico dovuto al probabile insediamento nel X secolo dei Saraceni e proprio tra quelle colline furono sconfitti da Aleramo in una sanguinosa battaglia in una stretta valle denominata da allora "Valletto della Morte". Queste zone, caratterizzate da terre bianche sabbiose e note per l'ottima produzione dell'Asparago Saraceno, si prestano bene alla coltivazione di vitigni da cui si ottengono vini dalle ottime qualità organolettiche; tra questi vigneti non può mancare la Barbera ma di recente sono stati inseriti anche alcuni più forestieri come il Nebbiolo. Il Nebbiolo, cosa risaputa, è vitigno nobilissimo per la serie di vini di alto lignaggio che traggono origine dalla sua uva, ma anche per la sua ecletticità che ne consente una vinificazione ed un consumo "quotidiano", tanto da dare vita a vini di notevole gradimento anche quando non sottoposti a passaggi in legno. I nostri terreni, un tempo teatro di battaglie, conferiscono alle uve Nebbiolo quelle caratteristiche che fanno del Coste Saracene, un vino di pronta beva, con una struttura e complessità tale da non necessitare di passaggi in legno.

**VITIGNO:** Nebbiolo.

**TERRENO:** sabbioso con lieve presenza di argilla.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** normalmente la raccolta delle uve si svolge nella prima decade di ottobre. Viene effettuata preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali. La fermentazione alcolica con macerazione dura 6 giorni durante i quali vengono effettuati numerose rotazioni in modo da avere il mosto sempre a contatto con il pigiato. La temperatura di fermentazione è di circa 24 °C.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche d'acciaio e viene successivamente confezionato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino limpido, talvolta con riflessi aranciati.

**OLFATTO:** fruttato intenso, floreale, vinoso e fresco con note varietali ben espresse.

**GUSTO:** secco, vellutato, fine con una buona persistenza, sapido e con buona struttura.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** salumi, salsiccia, ravioli del pin, tajarin al sugo di funghi, carni rosse, agnello, brasati, selvaggina, toma stagionata, Castelmagno.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13.5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C.

**CAPACITÀ:** 3 l.



VINCHIO VAGLIO