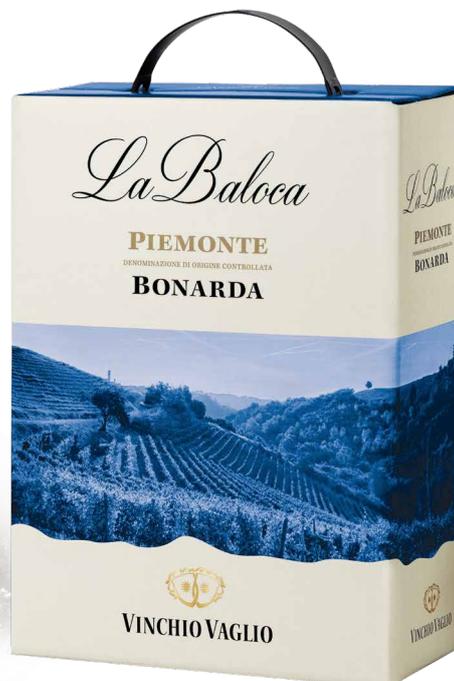


La Baloca

PIEMONTE
D.O.C.
BONARDA



La “Baloca” era una località adiacente alla zona di Favaro, nota per la coltivazione di Fave e altri legumi, il cui nome deriva dall’antico proprietario del 1600. In questa zona era abitudine seminare tra i filari le fave, che venivano raccolte in primavera, e le cui piante arate andavano ad arricchire il terreno. Qui si coltivava un antico vitigno autoctono piemontese: la Bonarda.

La Bonarda piemontese è una rara varietà di uva del nord-ovest d’Italia, con una storia etimologica complicata che l’ha fatta sovente confondere con la croatina e altre simili cultivar.

Storicamente utilizzata in piccole quantità per aggiungere colore e grado nell’assemblaggio con altri vitigni, è stata recentemente riscoperta la vinificazione in purezza che dà vita a un vino di colore rosso rubino intenso, floreale, con bassa acidità e povero di tannini.

VITIGNO: Bonarda.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-est.

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

VENDEMMIA: nella seconda metà di settembre viene effettuata la raccolta delle uve, preferibilmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 4 giorni a una temperatura costante di circa 22°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all’interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all’interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa 5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino limpido con riflessi viola.

OLFATTO: fruttato intenso, caratteristiche varietali ben espresse con piacevole nota aromatica.

GUSTO: equilibrato, fresco e morbido; la presenza di spuma invita alla beva. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, carni bianche (petti di pollo al limone) cotoletta alla milanese, torta di mele e zucche del Monferrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

CAPACITÀ: 3 l.



VINCHIO VAGLIO