

## **"Carpinella" Albugnano Doc**

“Carpinella” Albugnano Doc è un vino rosso a base di Nebbiolo, strutturato e longevo, nato dal progetto “Albugnano 549”, sviluppato in vigneto e in cantina e condiviso da numerose aziende della zona di origine dell’Albugnano Doc, nel Monferrato settentrionale, in Piemonte.

### ***Etichetta:***

L’etichetta dell’Albugnano Doc “Carpinella” raffigura una libellula che attraversa il cielo con un ampio volo. Il nome deriva dal latino “libra” (bilancia) ed esprime equilibrio e armonia. I suoi colori sfavillanti si accentuano nei riflessi della luce solare fino a creare bagliori magici. Questi simboli appartengono a questo Albugnano che esprime luminosità, pienezza e un pizzico di magia.

### ***Vigneto:***

“Carpinella” è uno storico vigneto di alta collina, situato in comune di Albugnano. Impiantato tra il 1970 e il 1985 su terreno marnoso con vitigno Nebbiolo al 100%, ha una spiccata esposizione a sud e un’altitudine media di 400 metri slm. Il sistema d’impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

### ***Coltivazione:***

La coltivazione del vigneto “Carpinella” è totalmente manuale, con le lavorazioni periodiche condotte nel massimo rispetto dell’ambiente e del paesaggio. La concimazione del terreno viene rinnovata con sola sostanza organica ed eccezionalmente con la pratica del sovescio. La difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia manuale è effettuata nella prima e seconda decade di ottobre, con una cernita attenta delle uve per portare in cantina solo frutti sani e di qualità sicura.

### ***Vinificazione:***

La pigiatura soffice dei grappoli separa i raspi dal mosto che fermenta in contenitori di acciaio. La macerazione si protrae per 12-14 giorni alla temperatura controllata di 27-28° C. Dopo la svinatura e la separazione dalla vinaccia, il vino nuovo matura per 18 mesi in piccole botti di rovere francese e poi va in bottiglia, dove affina per almeno altri 6 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:***

Il calice regala la gradevolezza del colore granato intenso e vivo. Il profumo accompagna le note fruttate di lampone e prugna e fragranti di viola con le sensazioni più evolute di cannella e pepe verde. Al sapore il vino è pieno, caldo e morbido, con una lunga persistenza aromatica.

La tipologia del terreno (terra bianca compatta con prevalenza di calcare) e l’altitudine elevata regalano un Nebbiolo vivo e di struttura notevole, ma con tannini setosi e poco evidenti.

### ***Abbinamenti:***

A tavola “Carpinella” Albugnano Doc predilige i piatti di struttura, intensi e sapidi come le paste ripiene, le carni rosse grigliate e stufate, la cacciagione e i formaggi di lunga stagionatura.

### ***Longevità:***

“Carpinella” Albugnano Doc resiste a lungo al tempo. Almeno 12-15 anni dalla vendemmia.

## **"Carpinella" Albugnano Doc**

"Carpinella" Albugnano Doc is a structured and long-lived Nebbiolo based wine. It was born from the "Albugnano 549" project, then developed in the vineyard and in the cellar, and it is shared by many companies in the area of Albugnano Doc, in Piedmont area of north Monferrato.

Label:

The label of the Albugnano Doc "Carpinella" depicts a dragonfly that crosses the sky with a wide flight. The name comes from the Latin "libra" (scale) and expresses balance and harmony. Its sparkling colors are emphasized by sunlight reflections as to create magical flashes. These symbols belong to this Albugnano which expresses luminosity, fullness and a touch of magic.

Vineyard:

"Carpinella" is a historical vineyard located on a high hill in the town of Albugnano. It was planted between 1970 and 1985 on marly soil with 100% Nebbiolo grapes, it has a marked southern exposure and an average altitude of 400 meters above sea level. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

The cultivation of the "Carpinella" vineyard is totally manual and periodic operations are carried out with a great respect for the environment and landscape. Soil fertility is ensured with the addition of organic substance and exceptionally with the green manure. The antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. The manual harvest is carried out in first twenty days of October, with a careful selection of the healthier and with higher quality grapes for the cellar.

Vinification:

The soft pressing of the bunches separates the stalks from the must which ferments in steel containers. The maceration lasts for 12-14 days at a controlled temperature of 27-28° C. After racking and separation from the marc, the new wine ages for 18 months in small French oak barrels. After bottling, the wine ages for at least another 6 months.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

The glass offers the pleasantness of the intense and lively garnet color. On the nose the fruity notes of raspberry and plum, of fragrant violet and the more evolved sensations of cinnamon and green pepper. On the palate the wine is full, warm and soft, with a long aromatic persistence. The type of soil (compact white soil with a prevalence of limestone) and the high altitude give a lively Nebbiolo with a remarkable structure, but with silky and not very evident tannins.

Pairings:

"Carpinella" Albugnano Doc prefers structured, intense and savory dishes such as stuffed pasta, grilled and stewed red meats, game and aged cheeses.

Longevity:

"Carpinella" Albugnano Doc has a long longevity: at least 12-15 years after the harvest.