

Albugnano Doc Cikin

L'Albugnano Doc è un vino rosso che nasce dall'assemblaggio attento delle uve Nebbiolo prodotte in vari vigneti coltivati nella zona di origine della Doc medesima, in Piemonte e nel Monferrato settentrionale. Vino elegante e fruttato, regala un'ampia capacità di impiego a tavola.

Etichetta:

L'etichetta dell'Albugnano Doc riporta in modo stilizzato la facciata dell'Abbazia di Vezzolano, uno dei simboli storici della realtà vitivinicola dell'Albugnano. L'Abbazia di Vezzolano è un luogo affascinante e strategico nelle vicende storiche del vitigno Nebbiolo, come riferiscono i documenti custoditi nei suoi archivi. Il marchio "Cikin" ricorda Francesco Binello, il nonno degli attuali proprietari, colui che ha iniziato a sviluppare a Pianfiorito un'azienda agricola di grandi promesse.

Vigneto:

I vigneti, in questo caso, sono numerosi e tutti posizionati vicino al centro aziendale, a Pianfiorito, su terreni marnosi ed esposizioni a sud e sud-ovest. Impiantati con vitigno Nebbiolo tra il 1970 e il 2008, sono situati a un'altitudine media tra 350 e 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Questi vigneti di Nebbiolo sono coltivati in modo manuale, seguendo lavorazioni periodiche e realizzate nel rispetto più rigoroso di ambiente e paesaggio. Il mantenimento della fertilità è assicurato con l'apporto di sostanza organica e, in alcuni casi, con la pratica del sovescio. Attenta è la difesa antiparassitaria, sempre affidata a principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia: viene fatta a mano nella prima e seconda decade di ottobre, con la meticolosa cernita delle uve condotta direttamente in vigneto.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura soffice dei grappoli e diraspatura, il mosto fermenta in contenitori di acciaio e la macerazione dura 12-13 giorni alla temperatura controllata di 27-28°C°. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura 6-7 mesi in contenitori di acciaio o cemento vetrificato. L'imbottigliamento a luglio-agosto dell'anno successivo alla vendemmia precede l'affinamento in bottiglia di almeno 3-4 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 colore è rubino vivo e deciso, con lievi sfumature granata. Al profumo prevalgono le note fruttate di lampone e prugna e fragranti di viola, con piccoli accenni speziati ed eterei. In bocca è pieno ed elegante, caldo e persistente e richiama le sensazioni olfattive. La terra bianca compatta, in prevalenza calcarea, e la spiccata altitudine regalano un Nebbiolo pieno, armonico ed elegante.

Abbinamenti:

A tavola l'Albugnano Doc può accompagnare il pasto intero anche se predilige i piatti di buona sapidità come gli antipasti di carne, le paste lunghe e ripiene, le carni bianche e rosse grigliate e i formaggi di media stagionatura.

Longevità:

L'Albugnano Doc resiste bene al tempo. Almeno 7-8 anni dalla vendemmia.

Albugnano Doc Cikin

Albugnano Doc is a red wine that comes from the careful assembly of Nebbiolo grapes grown in different vineyards of the Doc area, in Piedmont and in northern Monferrato. Elegant and fruity wine, it's very versatile.

Label:

The Albugnano Doc label shows the stylized facade of the Vezzolano Abbey, one of the historical symbols of Albugnano wine-producing world. The Vezzolano Abbey is a fascinating and strategic place in the history of Nebbiolo, as demonstrated by the documents found in its archive. The "Cikin" brand recalls Francesco Binello, the grandfather of the current owners, the one who began to develop a farm of great promise in Pianfiorito.

Vineyard:

Nebbiolo vineyards are many and all located close to the company, in Pianfiorito, on marly soils and facing south/south-west. They were planted between 1970 and 2008 at an average altitude between 350 and 400 meters above sea level. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

Manual cultivation 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, in some cases, by the green manure. The antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. Harvest takes place in the first twenty days of October, grapes are hand-picked and meticulously selected in the vineyard.

Vinification:

After the soft pressing and destemming of the grapes, the must ferments in steel containers and the maceration lasts 12-13 days at a controlled temperature of 27-28°C. After racking, the new wine ages for 6-7 months in steel or vitrified concrete containers. Bottling in July-August of the following year and refinement in the bottle for at least 3-4 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 color is a bright and clear ruby, with slight garnet hues. The fruity notes of raspberry and plum, with the fragrant note of violets prevail on the nose, with small spicy and ethereal hints. In the mouth it is full and elegant, warm and persistent and recalls the olfactory sensations. The compact white earth, mainly calcareous, and the marked altitude give a full, harmonious and elegant Nebbiolo.

Pairings:

Albugnano Doc is a good company for the whole meal and a perfect match with savory dishes such as meat appetizers, stuffed pasta, grilled white and red meats and medium-aged cheeses.

Longevity:

Albugnano Doc resists time well, up to 7-8 years.