

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc *Truc Maiori*

La Malvasia di Castelnuovo Doc Bosco Doc "*Truc Maiori*" è il vino dolce e fragrante per eccellenza di queste terre alte del nord del Monferrato astigiano, ai limiti della provincia di Torino. Questa è la zona eletta per i vitigni Malvasia lunga nera, Malvasia di Schierano e Freisa.

Etichetta:

Caratterizza l'etichetta di questa Malvasia di Castelnuovo Doc Bosco Doc un elegante fiore di malva, pianta erbacea dalle innumerevoli proprietà curative. *Truc Maiori* è il nome della località dov'è ubicato il vigneto, non lontano dall'Abbazia di Vezzolano.

Vigneto:

Il vigneto *Truc Maiori* si trova nella conca di Vezzolano, zona perfetta per la coltivazione di Freisa e Malvasia. Impiantato in epoche diverse tra il 1992 e il 2015 con la Malvasia Lunga Nera, gode di una splendida esposizione a sud e di un'altitudine tra i 350 e i 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Nell'ambito della coltivazione manuale in vigneto ogni lavorazione è condotta nel massimo rispetto di ambiente e paesaggio. L'apporto costante di sostanza organica contribuisce al mantenimento dei livelli ottimali di fertilità. Meticolosa e attenta è la difesa antiparassitaria, condotta sempre con principi attivi a limitato impatto ambientale. La vendemmia manuale cade solitamente nella seconda decade di settembre ed è condotta con attenta cernita delle uve.

Vinificazione:

La pigiatura soffice precede una breve macerazione a freddo (12-15 ore). Dopo la separazione delle parti solide, il mosto viene conservato a freddo in contenitori di acciaio fino alla rifermentazione in autoclave, indicativamente nel periodo prima di Natale. La fermentazione in autoclave si protrae per alcuni giorni fino al raggiungimento della gradazione alcolica di 5,5% Vol. A questo punto, si blocca la fermentazione con la filtrazione e il vino va in bottiglia in maniera isobarica. Poi, affina in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

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:

Delicato rosso cerasuolo è il colore, accompagnato da una spuma intensa e cremosa. Aromatico e fruttato è il profumo, con note che ricordano il grappolo maturo di Malvasia, la rosa, la fragola e il lampone. Dolce, ma fragrante è il sapore, sapido e avvolgente, con una sottile alternanza tra dolcezza e delicata acidità.

Abbinamenti:

È un vino dolce che ama la tavola dolce, in particolare le preparazioni a base di frutta e le paste secche.

Longevità:

La Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc *Truc Maiori* non è un vino da conservare. Stappatelo e gustatelo subito e la fragranza ve ne renderà merito.

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc “Truc Maiori”

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc “Truc Maiori” is the sweet and fragrant wine par excellence of these high lands in the northern Asti Monferrato, at the borders of Turin province. This is the favorite area for Malvasia lunga nera, Malvasia di Schierano and Freisa vines.

Label:

The label of this Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc has an elegant mallow flower, a herbaceous plant with innumerable healing properties. Truc Maiori is the name of the place where the vineyard is located, close to the Vezzolano Abbey.

Vineyard:

Truc Maiori vineyard is located in the Vezzolano basin, the perfect area for the cultivation of Freisa and Malvasia. Planted at different times between 1992 and 2015 with Malvasia Lunga Nera, it enjoys a splendid southern exposure and an 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 with periodic operations carried out in full respect of environment and landscape. Fertility is ensured by the constant supply of organic matter. The targeted and careful antiparasitic defense is entrusted to active ingredients with low environmental impact. The manual harvest usually occurs in the second ten days of September with the careful selection of the grapes.

Vinification:

The soft pressing precedes a short cold maceration (12-15 hours). After the separation of the solid parts, the must is cold stored in steel containers until refermentation in an autoclave, approximately before Christmas. The autoclave fermentation lasts for a few days until the alcohol content of 5.5% Vol is reached. At this point, the fermentation is stopped with filtration and the wine is bottled in an isobaric manner. Then, it refines in the bottle for at least a month before sale.

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:

Delicate cherry red color and intense, creamy foam. Aromatic and fruity nose, with notes that recall the ripe bunch of Malvasia, the rose, the strawberry and the raspberry. The flavor is sweet but fragrant, savory and enveloping, with a subtle alternation between sweetness and delicate acidity.

Pairings:

It is a sweet wine that loves sweet dishes, especially fruit-based preparations and pastries.

Longevity:

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc “Truc Maiori” is not a wine for long-keeping. Uncork and drink it immediately, as to enjoy its fragrance.