

***Meditor Suaviter* – Vino aromatizzato alla china**

È il vino chinato che l'azienda prepara con la collaborazione di amici distillatori e produttori di vini speciali, rinnovando così la tradizione piemontese di infusione di erbe, spezie e droghe nell'elevare vini rossi di particolare qualità; in questo caso è un Nebbiolo che poteva diventare Albugnano.

Etichetta:

In etichetta, la scritta latina "*Meditor suaviter*" (letteralmente "meditare soavemente") è il marchio di presentazione di questo vino aromatizzato. Rafforzano il marchio una farfalla e un fiore di genziana: la farfalla rappresenta il volo dei pensieri e la genziana è un elemento di frequente impiego in aromateria, insieme a china calissaya, cannella, cardamomo e altre essenze.

Vigneto:

Ha un senso parlare di vigneto per l'origine del vino base, un Nebbiolo che avrebbe potuto diventare Albugnano Doc. Nasce da una vigna solatia di Nebbiolo situata sulla collina di Pianfiorito, nei pressi del centro aziendale, all'altitudine tra 350 e 450 metri slm.

Coltivazione:

Il vigneto è coltivato manualmente, seguendo le lavorazioni periodiche nel rispetto di ambiente e paesaggio. La vendemmia avviene tra la fine settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione e aromatizzazione:

La produzione del vino segue lo schema classico della vinificazione in rosso: pigiatura delle uve e separazione dei raspi dal mosto; fermentazione alcolica in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C°. Il vino nuovo matura per alcuni mesi in contenitori di acciaio e in botti di rovere di Slavonia.

Segue poi il processo di aromatizzazione che prevede l'aggiunta a macerare nel vino base, addizionato di zucchero e alcool, delle erbe aromatiche, le spezie e le droghe. Questa fase dura 3-4 mesi. La separazione dell'infuso dal vino avviene per filtrazione, dopodiché si procede con l'imbottigliamento.

Degustazione:

Il colore è rosso granato con intensi riflessi tra l'arancione e il ramato. Il profumo è molto ampio e regala note di fiori appassiti, frutti secchi ed essiccati, in particolare la mela candita, sentori eterei e speziati tra i quali si notano la china, la cannella e la vaniglia. In bocca è caldo e avvolgente, con una piacevole nota di morbidezza e un elegante finale amarognolo.

Abbinamenti:

Non è proprio un vino per la tavola, piuttosto è per il dopo tavola. Ottima è la sua degustazione con qualche scaglia di cioccolato fondente, frutta secca ed essiccata e paste dolci secche magari con il cioccolato come ingrediente. E poi è eccellente come digestivo da sorseggiare in compagnia o in solitaria, lasciando che i pensieri continuino a volare.

Longevità:

Meditor Suaviter sa resistere al tempo, grazie alla natura del vino base, l'alcool aggiunto e le componenti di aromatizzazione. Può essere consumato con soddisfazione anche fino 7-8 anni dopo l'imbottigliamento.

Meditor Suaviter – China flavored wine

This chinato wine is produced by Pianfiorito winery in collaboration with friends who are distiller and producers of special wines, thus renewing the Piedmontese tradition of herbs, spices and drugs infusion to elevate red wines of particular quality; in this case it is the Albugnano Nebbiolo.

Label:

On the label, the Latin writing "Meditor suaviter" (literally "to meditate softly") is the presentation mark of this aromatized wine, together with a butterfly and a gentian flower. The butterfly represents the flight of thoughts and the gentian is an element frequently used in aromatherapy, together with china calissaya, cinnamon, cardamom and other essences.

Vineyard:

The red wine used for "Meditor Suaviter" comes from Nebbiolo grapes dedicated for the production of Albugnano Doc. This Nebbiolo vineyard is located on the sunny hill of Pianfiorito, close to the winery, at an altitude between 350 and 450 meters above sea level.

Cultivation:

The vineyard is cultivated manually and all operations are carried out in respect of the environment and landscape. The harvest takes place between the end of September and the beginning of October.

Vinification and aromatization:

The wine production follows the classic process of red wine making: pressing of the grapes and separation of the stems from the must; alcoholic fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 27-28°C. The new wine ages for a few months in steel containers and Slavonian oak barrels.

Then follows the aromatization process which involves the addition of aromatic herbs, spices and drugs to the base wine, with the addition of sugar and alcohol. This maceration lasts 3-4 months. The infusion is separated from the wine by filtration, after that Chinato wine is bottled.

Tasting:

The color is garnet red with intense reflections between orange and copper. The scent is very broad and offers notes of withered flowers, nuts and dried fruits, in particular candied apple, ethereal and spicy scents like cinchona, cinnamon and vanilla. In the mouth, it is warm and enveloping, with a pleasant note of softness and an elegant bitter finish.

Pairings:

It is excellent with some flakes of dark chocolate, nuts, dried fruit and dry sweet pastries with chocolate as an ingredient. Perfect as digestive to be sipped in company or alone, letting the thoughts continue to fly.

Longevity:

Meditor Suaviter knows how to stand the test of time, thanks to the nature of the base wine, the added alcohol and the flavoring components. It can be consumed with satisfaction even up to 7-8 years after bottling.

Arbicoch – Apricot liqueur