

## **Monferrato Doc Bianco *Caruat***

È il vino della tradizione di famiglia, con stretti riferimenti alle varietà da sempre coltivate come reminiscenza del Roero, la terra d'origine. L'Arneis dona la quota maggiore, circa il 70%, completata dalla Favorita (30%). Ne nasce un vino bianco di pronta beva, intenso e fragrante, con buona struttura acida.

### ***Etichetta:***

“*Caruat*” è il nome della zona di origine, una fascia collinare dove il vigneto si integra con la circostante area boschiva. In piemontese, “*ruat*” significa arcolaio, l'attrezzo usato per raccogliere il filo di lana e farne un gomitolo. La parte essenziale dello strumento è una ruota che dà il senso del tempo che passa e mette in fila i giorni belli e tristi della vita.

### ***Vigneto:***

In questo caso, i vigneti, sia di Arneis che di Favorita, occupano la porzione più elevata della collina, tra 450 e 500 metri slm. Il suolo è fatto di terra bianca e calcarea ed è esposto a sud. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

### ***Coltivazione:***

La coltivazione di questi vigneti è manuale, con lavorazioni condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. Attenta è la difesa antiparassitaria, basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia avviene nella prima decade di settembre con accurata cernita delle uve.

### ***Vinificazione:***

La pressatura separa raspi, bucce e vinaccioli dal mosto che fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C. Dopo la fermentazione e una breve maturazione sui lieviti, il vino evolve per pochi mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento, che avviene ad aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia per almeno 2 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 giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Al naso prevale la fragranza delle note fruttate (nocciola, banana e mela). In bocca è fresco e intenso, secco, armonico ed elegante.

### ***Abbinamenti:***

Particolarmente adatto per i piatti di entrata, pesci e molluschi in primis, ma anche verdure e carni bianche. Anche le paste lunghe possono gradirne la compagnia, soprattutto con condimenti delicati.

### ***Longevità:***

Il Monferrato Doc Bianco “*Caruat*” esprime al meglio i suoi caratteri fino a 4-5 anni dopo la vendemmia.

### **Monferrato Doc Bianco *Caruat***

This is our traditional family wine from the blend of the varieties that we have always been cultivating as a reminiscence of the Roero, the land of our origin. About 70% Arneis and 30% Favorita. The result is a ready-to-drink white wine, intense and fragrant, with a good acid structure.

Label:

"*Caruat*" is the name of the area of origin, a hilly area where the vineyard integrates with the surrounding wooded area. In Piedmontese, "*ruat*" means spinning wheel, the tool used to collect the wool thread and make it into a ball. The essential part of the instrument is a wheel that gives a sense of passing time and lines up the good and sad days of life.

Vineyard:

Both Arneis and Favorita vineyards are on the highest portion of the hill, between 450 and 500 meters above sea level. The soil is made of white clay and limestone with south exposure. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

Manually cultivated in the full respect of environment and landscape, we guarantee the fertility by the constant supply of organic matter. The attentive antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. The harvest takes place in the first ten days of September with careful selection of the grapes.

Vinification:

The pressing separates stalks, skins and seeds from the must which ferments in steel at a controlled temperature of 18-20°C. After fermentation and a short maturation on the lees, the wine evolves for a few months in steel before bottling, which takes place in April of the year following the harvest. It refines in the bottle for at least 2 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 straw yellow with delicate greenish reflections. The fragrance of fruity notes (hazelnut, banana and apple) prevails on the nose. In the mouth it is fresh and intense, dry, harmonious and elegant.

Pairings:

Monferrato Doc Bianco "*Caruat*" is perfect for starters, fish and shellfish mainly, but also vegetables and white meats. Spaghetti with delicate sauces are a perfect match also.

Longevity:

The Monferrato Doc Bianco "*Caruat*" best expression is up to 4-5 years after the harvest.