

Piemonte Doc Bonarda “La luna nel pozzo”

Vino giovane per eccellenza nel firmamento enoico piemontese, questa Bonarda racconta i caratteri di un vitigno di sicura origine subalpina e di una terra di grande valore qualitativo. È vino giovane caratterizzato da uno stile fragrante, che accompagna la tavola quotidiana e quella della festa.

Etichetta:

In etichetta sono raffigurati in modo stilizzato due elementi della vigna e della terra: da un lato il pozzo, dove un tempo chi lavorava la vigna calava il suo pranzo frugale perché rimanesse fragrante nelle ore calde del giorno; e la luna che da sempre segue l'alternarsi delle stagioni e dei lavori in vigna e in cantina. Ecco perché il marchio di questo vino è “La Luna nel pozzo”.

Vigneto:

Il vigneto di Bonarda piemontese è situato sulla collina di Pianfiorito, con esposizione a sud, con un suolo misto dove prevalgono il calcare, la sabbia e i ciottoli pietrosi. L'altitudine è tra 350 e 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e la potatura è a Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione è condotta esclusivamente a mano, con lavorazioni attente che rispettano l'ambiente e il paesaggio. Per dare costanza alla fertilità, la vigna riceve periodici apporti di sostanza organica. Molto attenta è la difesa antiparassitaria, basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia ha luogo nella terza decade di settembre.

Vinificazione:

Dopo la pigiatura e la separazione dai raspi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con macerazione di 7-8 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura 5-6 mesi in vasche di acciaio prima di andare in bottiglia, solitamente nel mese di giugno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia 2-3 mesi prima del consumo.

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:

Nel calice, il colore è rubino intenso con piacevoli riflessi violetti. Il profumo è ricco e fruttato; ricorda la prugna, il lampone, la confettura di frutti rossi e la ciliegia sotto spirito. Tenui appaiono i primi sentori eterei e speziati, in particolare tabacco dolce, e poi i profumi terziari. Il sapore è caldo, armonico, intenso, amarognolo sul finale. Bello il contributo di acidità esaltata dall'anidride carbonica sciolta nel vino.

Abbinamenti:

Apprezza i piatti della quotidianità, quelli d'entrata a base di carne, i primi di pasta lunga e ripiena con condimenti saporiti, le carni bianche e rosse alla griglia, in padella, al forno o in casseruola e i formaggi di media stagionatura.

Longevità:

Il Piemonte Doc Bonarda *La Luna nel pozzo* è vino di buona longevità e saprà farvi compagnia anche fino a 6-7 anni dalla sua vendemmia.

Piemonte Doc Bonarda “*La luna nel pozzo*”

Traditionally known in the Piedmontese oenological world as a young wine, this Bonarda tells the characteristics of a variety of subalpine origin growing in a land of great qualitative value. It is a young wine characterized by a fragrant style, for both daily drinking and a party.

Label:

The label depicts two elements of vineyard and earth in a stylized way: on one side the well, where workers in the vineyards put their simple meal so that it remained fragrant in the hot hours of the day; and the moon that has always followed the alternation of the seasons and the work in the vineyard and in the cellar. That's why the brand of this wine is "*La Luna nel pozzo*".

cartoon:

The Piedmontese Bonarda vineyard is located on the Pianfiorito hill, facing south, with a mixed soil of limestone, sand and stony pebbles mainly. The altitude is 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. Harvest usually takes place in the last ten days of September.

Vinification:

After soft pressing of the bunches and destemming, the must ferments in steel containers at a controlled temperature of 27-28°C and with maceration for 7-8 days. After racking, the new wine ages for 5-6 months in steel tanks before being bottled, usually in the month of June following the harvest. Bottle refining for 2-3 months before consumption.

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:

Intense ruby color with pleasant violet reflections. The scent is rich and fruity: plum, raspberry, red fruit jam and cherries in alcohol. The first ethereal and spicy scents appear soft, especially sweet tobacco, and then the tertiary aromas. The flavor is warm, harmonious, intense, slightly bitter on the finish. Balanced contribution of acidity enhanced by the carbon dioxide dissolved in the wine

Pairings:

Perfect for everyday dishes, meat-based starters, first courses of stuffed pasta with tasty sauces, grilled, pan-fried, baked or casserole white and red meats and medium-aged cheeses.

Longevity:

The Piedmont Doc Bonarda "*La Luna nel pozzo*" is a wine with a good longevity up to 6-7 years after its harvest.