

Piemonte Doc Sauvignon

La ricerca di un vino bianco dai caratteri internazionali, ma dallo spirito pienamente sabauda ha ispirato la famiglia Binello, titolare di Pianfiorito, a impiantare una vigna a base di Sauvignon blanc sul versante più fresco dei vigneti di proprietà nel paese di Albugnano. Ne è nato un vino fragrante e fruttato, dallo stile universale e capace di grandi gratificazioni sensoriali.

Etichetta:

Un grande mazzo di fiori disegnato al tratto caratterizza l'etichetta di questo delizioso vino bianco. Il mazzo di fiori è una metafora e racconta la ricchezza di profumi che scaturisce ogni volta dalla gioiosa degustazione di questo Piemonte Doc Sauvignon.

Vigneto:

Il vigneto di Sauvignon blanc (100%) è in località Sant'Emiliano, vicino a una suggestiva cappella campestre. Messo a dimora nel 2008 su terra bianca calcarea, la sua esposizione a oriente guarda il sole che sorge. L'altitudine oscilla tra 350 e 370 metri slm, il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

La coltivazione manuale caratterizza anche la vigna di Sauvignon blanc, con le lavorazioni che restano essenziali e condotte nel massimo rispetto di ambiente e paesaggio. La fertilità è garantita dall'apporto costante di sostanza organica. La difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia avviene a inizio settembre e con l'accurata cernita delle uve fatta direttamente in vigneto.

Vinificazione:

Dopo una breve criomacerazione finalizzata a catturare la massima ampiezza di profumi, la pressatura prepara un mosto che fermenta in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 18-20°C. Dopo la fermentazione, il vino matura per alcuni mesi sui lieviti nei medesimi recipienti prima dell'imbottigliamento, che avviene ad aprile-maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Affina in bottiglia per almeno 2-3 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:

Giallo dorato è il colore, di bella tonalità e intensità. Il naso è molto complesso, con note fruttate che rammentano la pesca gialla matura, i frutti esotici (ananas) e la noce. In bocca è pieno e secco, intenso ed elegante, con una delicata sensazione finale amarognola.

Abbinamenti:

A tavola ama soprattutto i piatti di entrata, anche di buona sapidità e struttura, pesce e molluschi e non solo. Anche carni bianche salsate e verdure grigliate. I piatti di pasta ne sono una piacevole compagnia, sempre con condimenti di gradevole sapidità.

Longevità:

Il Piemonte Doc Sauvignon Pianfiorito è un vino di bella longevità. Anche 6-7 anni dalla vendemmia.

Piedmont Doc Sauvignon

The search for a white wine with international characteristics, but with a fully Savoy spirit, inspired the Binello family, owner of Pianfiorito, to plant Sauvignon blanc on the cooler side of the owned vineyards in the town of Albugnano. The result is a fragrant and fruity wine gratifying to senses and with a universal style.

Label:

A large bunch of flowers drawn on the line characterizes the label of this delicious white wine. It is a metaphor and tells of the richness of aromas arising every time from the joyful tasting of this Piemonte Doc Sauvignon.

Vineyard:

The Sauvignon blanc vineyard (100%) is in Sant'Emiliano, near a charming country chapel. Planted in 2008 on white calcareous soil with east exposure, this vineyard faces the rising sun. The altitude is between 350 and 370 meters above sea level. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

The Sauvignon blanc vineyard is manually cultivated and essential operations only are carried out with the utmost respect for the environment and landscape. Fertility is guaranteed by the constant supply of organic matter. The antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. Finally, the harvest takes place at the beginning of September with the careful selection of the grapes in the vineyard.

Vinification:

After a short cold maceration to capture the maximum range of aromas, the pressing gives a must which ferments in steel containers at a controlled temperature of 18-20°C. After fermentation and maturation of the wine for a few months on the lees in the same containers, bottling takes place in April-May of the following year. Bottle refining for at least 2-3 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 golden yellow, with a beautiful tone and intensity. The nose is very complex, with fruity notes of ripe yellow peaches, exotic fruits (pineapple) and walnuts. In the mouth it is full and dry, intense and elegant, with a delicate bitter final sensation.

Pairings:

Perfect for starters, even with stronger flavor and structure, fish and shellfish. White meats with sauces and grilled vegetables. Pasta dishes are a pleasant pairing too.

Longevity:

The Piedmont Doc Sauvignon Pianfiorito is a wine of good longevity even 6-7 years after the harvest.