

Piemonte Doc Syrah

Mettere alla prova il proprio *terroir* con vitigni stranieri è nello stile del viticoltore professionale. Così la famiglia Binello ha voluto testare il binomio tra la terra piemontese e il vitigno Syrah per produrre un vino di struttura, importante e longevo. E i risultati hanno dato ragione.

Etichetta:

L'etichetta di questo Piemonte Doc Syrah raffigura in modo stilizzato il panorama che si vede guardando verso ovest dalla collina posta di fronte alla vigna di Syrah: in primo piano la collina vitata di Albugnano, poi la Basilica di Superga con la collina torinese e sullo sfondo la sagoma inconfondibile del Monviso, il Gigante di Pietra.

Vigneto:

Il vigneto dov'è coltivato lo Syrah (100%) è nel complesso collinare di Pianfiorito, ma un po' spostato verso il pilone votivo di Santa Lucia. Impiantato nel 2002, ha suolo marnoso e calcareo con infiltrazioni sabbiose. L'altitudine media è di 450 metri slm e l'esposizione guarda a sud-est. Il sistema d'impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

Grazie alla conduzione manuale, le lavorazioni rispettano l'ambiente e il paesaggio. La fertilità è mantenuta con l'apporto di sostanza organica. Prudente è la difesa antiparassitaria, fatta con principi attivi a basso impatto ambientale. Infine, la vendemmia si svolge a inizio ottobre.

Vinificazione:

La pigiatura consente di separare i raspi dal mosto che poi fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e con una macerazione di 10-12 giorni. Dopo la svinatura, il vino nuovo matura per 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Va in bottiglia a inizio estate del secondo anno dopo la vendemmia e affina in bottiglia per 4-6 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, accompagnato da evidenti riflessi granata. Il profumo è decisamente fruttato, con note che ricordano la ciliegia, la mela e la prugna. Poi s'intuiscono i primi sentori eterei e speziati, unitamente a quelli di cuoio e pellame. In bocca è sapido e pieno, caldo e avvolgente.

Abbinamenti:

Apprezza i piatti importanti di carni rosse, brasate e stufate, e i formaggi di bella stagionatura. Gradevole è anche la compagnia di primi piatti di pasta ripiena, con condimenti saporiti.

Longevità:

Il Piemonte Doc Syrah è vino di gran longevità e perciò vi farà compagnia anche fino a 10-12 anni dalla sua vendemmia.

Piemonte Doc Syrah

Testing one's terroir with foreign grape varieties is a challenge for every winemaker. Thus Binello family wanted to test the combination between the Piedmontese land and the Syrah grape variety to produce a structured, important and long-lived wine. The results proved them to be right.

Label:

The label of this Piemonte Doc Syrah depicts in a stylized way the landscape that can be seen looking west from the hill in front of the Syrah vineyard: in the foreground, the vineyards on Albugnano hill, then the Basilica of Superga and Turin; in the background the silhouette of Monviso, "the Giant of Stone".

Vineyard:

The vineyard (100% Syrah) is located in the hilly area of land owned by Pianfiorito, but slightly shifted towards the votive pillar of Santa Lucia. Planted in 2002, it has marly and calcareous soil with sandy infiltrations. The average altitude is 450 meters above sea level and the exposure looks south-east. 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 harvest takes place in early October.

Vinification:

The pressing allows the stalks to be separated from the must which is then fermented in steel tanks at a controlled temperature of 27-28°C and with a maceration of 10-12 days. After racking, the new wine ages for 8-10 months in 500-litre French oak tonneaux. It is bottled at the beginning of summer of the second year after the harvest and ages in the bottle for 4-6 months before going to 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:

The color is intense ruby with evident garnet reflections. The scent is fruity, with notes of cherries, apples and plums. Then the first ethereal and spicy scents are perceived, together with those of leather and hides. In the mouth it is sapid and full, warm and enveloping.

Pairings:

Dishes of braised or stewed red meat and aged cheeses. Pleasant with main courses as stuffed pasta with savory condiments.

Longevity:

Piemonte Doc Syrah is a wine of great longevity and therefore you can keep it up to 10-12 years after the harvest.