



15075 Mornese (AL)

Piemonte - Italia



L'Azienda Agricola "Cascina Belvedere 1932" nasce nel 2018, ma ha una storia ben radicata nel passato. Un Atto Notarile di compravendita dell'appezzamento, storicamente denominato "vignavegia", datato 1580 - Notaro Giacomo Solario - conservato nell'Archivio di Stato di Genova, attesta la coltivazione della vite prima del XVI secolo.

La Famiglia Podestà vi produce il proprio vino dal 1970 quando Emilio, padre dell'attuale proprietario, ha acquistato la proprietà composta da un cascinale e da circa 2 ettari di vigneti. Inizialmente condotta allo scopo di soddisfare le sole esigenze della famiglia, la coltivazione della vite e la produzione di vino è sempre stata l'attività prevalente. Negli ultimi anni, l'attuale proprietario Riccardo, assieme alla moglie Elisabetta e

ai figli Robert e Jessica si è dedicato a tempo pieno all'attività vitivinicola con un impegno diretto, tanto nella conduzione del vigneto quanto nei processi lavorativi di cantina.

La proprietà si trova in Piemonte, nell'Alto Monferrato, nel Comune di Mornese in provincia di Alessandria, al confine con la Regione Liguria, lungo i ripidi pendii delle colline che si incontrano tra Ovada e Gavi. I vigneti sono ubicati ad una altitudine di 350 metri sul livello del mare.

Dei circa 6 ettari che compongono attualmente la proprietà, 2,5 sono coltivati a vite con le varietà di barbera, dolcetto, cortese, chardonnay e pinot nero, sfruttando eccellenti esposizioni e suoli altamente vocati, caratterizzati da terra bianca (marna argilloso calcarea). Le viti sono allevate nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, seguendo le norme dell'agricoltura biologica (l'Azienda è attualmente in fase di conversione biologica). Lo scopo perseguito è quello di ricavare uve sane senza forzature e di conseguenza vini schietti che siano il più possibile espressione del territorio.

Le stesse cure e le stesse meticolose attenzioni adoperate tra i filari sono riportate in cantina a ogni passaggio produttivo. L'espressione franca della materia prima è il filo conduttore di ogni fase produttiva, cercando di valorizzare quello che la stagione ed il territorio hanno trasmesso al frutto.

I NOSTRI VINI

OVADA DOCG

- **Annata:** 2018
- **Denominazione:** Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG
- **Vitigni:** dolcetto 100%
- **Alcol:** 14%
- **Formato:** 0.75 l
- **Consumo ideale:** 2020/2025
- **Temperatura di servizio:** 16/18 °C
- **Tipologia:** Rosso
- **Abbinamenti:** Primi e secondi di terra, Salumi, Formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE

Vinificato in acciaio ed affinato in tonneau di rovere francese, presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto accanto a iniziali note floreali che ricordano la viola, rivela marcate note fruttate di mora arricchite da preziose sfumature di prugna matura. Il palato è rotondo caratterizzato da tannini morbidi e fini con un finale lungo che con l'affinamento in bottiglia assume note leggermente speziate.

ABBINAMENTI

Un vino con una ampia attitudine gastronomica particolarmente adatto ad accompagnare la cucina tradizionale piemontese e mediterranea di terra. Molto gradevole anche con i formaggi di media e lunga stagionatura.





15075 Mornese (AL)

Piemonte- Italy



"Cascina Belvedere 1932" is a farm established in 2018, but its history is rooted in the distant past. A Notarial Deed of the sale of the plot, historically called "Vignavegia", dated 1580 - Notaro Giacomo Solario - preserved in the State Archives of Genoa, certifies the cultivation of the vine before the sixteenth century.

The Podestà family has been producing their wine since 1970 when Emilio Podestà, the current owner's father, purchased the property consisting of a farmhouse and about 2 hectares of vineyards. Initially, the wine was produced for family consumption only. The cultivation of vines and the production of wine has

always been the farm's main activity. From 2018 the current owner Riccardo, together with his wife Elisabetta, their son Robert and daughter Jessica, have devoted themselves full-time to the wine business, which has led to significant improvements in the quality management of both the vineyard and in the work processes of the cellar.

The property is located in Piemonte(Piedmont), Alto Monferrato, in the municipality of Mornese, in the province of Alessandria, on the border with the Liguria Region, along the steep slopes of the hills that meet between the villages of Ovada and Gavi. The vineyards are located at an altitude of 350 meters above sea level.

Of the approximately 6 hectares that currently make up the property, 2.5 are planted with vines of the varieties of Barbera, Dolcetto, Cortese, Chardonnay, and Pinot Noir, taking advantage of excellent exposures and highly suited soils, characterised by white soil (calcareous clayey marl). The vines are grown respectfully of the environment and the ecosystem, following the rules of organic agriculture (the company is currently in the process of biological conversion). The aim pursued is to obtain healthy grapes without forcing, thus producing simplistic wines that are a true expression of the territory.

The same care and the same meticulous attention used between the rows are echoed in the cellar at each production step. The frank expression of the raw material is the guiding thread for each production phase, trying to enhance what the season and the territory have been able to give to the fruit.

Our wine

L'Eremita

- Vintage: 2018
- Appellation: Ovada DOCG
- Grape: 100% Dolcetto
- Alcohol: 14%
- Bottle size: 0.75 l
- Drink from: 2020/2025
- Serve at 16/18 ° C
- Type: Red
- Pairings: Medium and long-aged cheeses, first and second courses of land

FEATURES

Vinified in steel and aged in French oak tonneau, it has an intense ruby red color with violet reflections. On the nose, alongside initial floral notes reminiscent of violet, it reveals marked fruity notes of blackberry enriched with precious nuances of ripe plum. The palate is round characterised by soft and fine tannins with a long finish that with ageing in the bottle takes on slightly spicy notes.

PAIRINGS

A wine with a wide gastronomic attitude particularly suitable to accompany the traditional Piedmontese and Mediterranean cuisine of the land. Very pleasant also in combination with red meats and medium and long matured cheeses.