

I C A R P I N I



bruma d'autunno

COLLI TORTONESI - DOC
BARBERA SUPERIORE

"Niente più mi somiglia, nulla più mi consola, di quest'aria che odora di mosto e di vino, di questo vecchio sole ottobrino che splende sulle vigne saccheggiate."
(V. Cardarelli)

Bruma d'Autunno è il vino che ottengo dalla lavorazione attenta delle uve Barbera provenienti da un antico vitigno piantato nel 1926 e che ho battezzato con il nome di mio figlio Riccardo. Le viti che lo abitano da quasi un secolo, sono signore di umilissime origini che, come nelle favole, aiutate dal tempo e dalle cure del vignaiolo, oggi danno origine ad un vino di grande eleganza e inaspettata nobiltà.

Ogni anno attendo che l'estate rallenti lasciando spazio ai primi freddi per poi tornare calda, quando, dopo aver rallentato la sua corsa di maturazione, riesce a godere di un sole caldo durante il giorno ma non così diretto come nei mesi più caldi, con sere più fresche.

Degustando questo vino, il concetto di tempo si inverte e non è più lineare, andando indietro con le annate sembrerà di assaggiare vini sempre più giovani e freschi. Per gli amanti del vitigno barbera, questa è un'esperienza imperdibile che ricorda una passeggiata nei boschi accanto ai filari, in autunno, con i profumi di foglie bagnate, corteccia, muschio, fungo, terra umida accompagnate da piccoli frutti rossi ed un leggero fumé, balsamico. Il vino che porto con me nelle occasioni più eleganti.

Annata: 2010

Vol: 14%

Bottiglie prodotte: 5000

Vigna: Riccardo

Varietà: Barbera

Altitudine: 330-340 mt

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Conduzione: Biologico Olistico

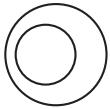
Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: In piccole vasche di acciaio per 24 mesi.

Elevazione: In botti di rovere francese di media tostatura e grana fine per 36 mesi.

Affinamento: Minimo 60 mesi in bottiglia.



I C A R P I N I



bruma d'autunno

COLLI TORTONESI - DOC
BARBERA SUPERIORE

"Niente più mi somiglia, nulla più mi consola, di quest'aria che odora di mosto e di vino, di questo vecchio sole ottobrino che splende sulle vigne saccheggiate."
(V. Cardarelli)

Bruma d'Autunno is a wine obtained by carefully working with Barbera grapes from an ancient vineyard planted in 1926 and named after my son Riccardo. The vines inhabiting it for almost a century are like ladies of humble origins which, like in fables, give birth to a wine of great elegance and unexpected nobility.

Every new vintage, we wait the summer to slow down, giving space to the first cold days, slowing the maturation as well. At this time there's still space for a warm sun during the day, letting the grapes push the maturation a little more further.

Tasting this wine the concept of time is not linear anymore, the further we go back with the vintages the more we have the feeling of tasting fresher and younger wines. For Barbera lovers it's a unique experience, reminding a walk in the woods beside the vineyards in autumn, with wet leaves, bark, moss and mushrooms scents, accompanied with red fruits and a light smoked, balsamic flavor. The wine I always bring with me when elegance is needed.

Vintage: 2010
Vol: 14%
Production: 5000 bts.
Vineyard: Riccardo
Variety: Barbera

Altitude: 330-340 mt
Exposure: est, sudest
System: Guyot
Conduction: Biologic Holistic

Harvest: Manual grape selection.
Vinification: Long maceration on the skins, spontaneous fermentation with indigenous yeasts.
Maturation: In Inox steel tanks for 24 months.
Elevation: In medium toast and fine-grained french durmast Tonneaux, for 36 months.
Fining: At least 60 months in bottle.