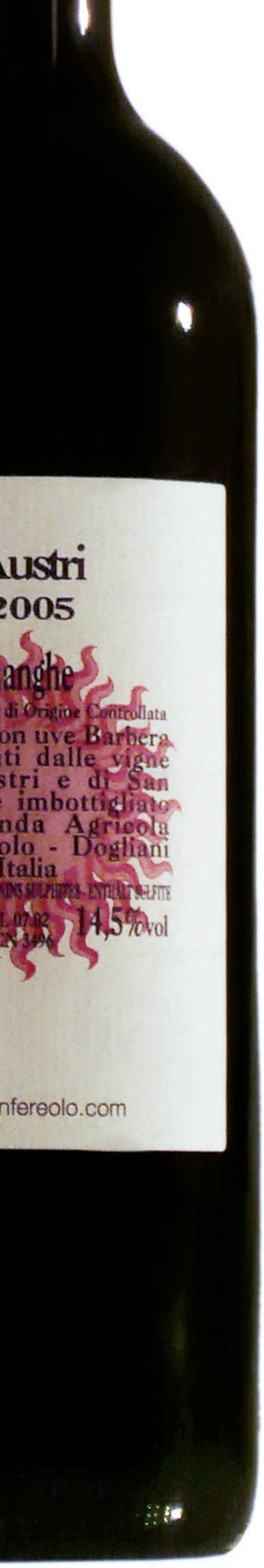
San Fereolo

vignaioli in Dogliani



AUSTRI

LANGHE ROSSO DOC 2005

BARBERA

Un vitigno che è arrivato nelle Langhe solo alla fine dell'800 importato dal vicino astigiano, i cui caratteri sono distantissimi da quelli esuberantemente tannici, seppur in modo diverso, di nebbiolo e dolcetto. Tannini molto contenuti, fragore di frutto e di colore, buona produttività e resistenza alle malattie per un'uva affidabile che dà un vino di grande volume, giocato sulla potenza più spesso che sulla finezza e che nella sua patria di adozione sa dare vini longevi e importanti, grazie alle marne argillo-calcaree della regione. A volte più longevo del nebbiolo, ma anche più semplice nella sua evoluzione.

IDEA

Da sempre, dal 1995, la voglia di riportare nel barbera l'austerità e gli aspetti aromatici del rovere di Slavonia, in un periodo dominato dal rovere francese, ma anche il desiderio di poter tenere i vini più sporchi durante la loro evoluzione in legni più piccoli e assecondarne la dolcezza e il frutto. Un barbera che sapesse far emergere o nascondere a tratti le due anime di questo vino, quella più piemontese e seria e quella più internazionale, data in primo luogo dalla natura poco tannica del vitigno e dal frutto di immediata piacevolezza e comprensione.

LE VIGNE

I terreni sono situati nel comune di Dogliani, identificati principalmente nella vigna degli Austri, con una esposizione da sud est a sud ovest riparata dal vento, a 400 metri di altezza. Terreni di medio impasto a prevalenza calcarea situati nella sottozona di Valdiberti e Valdibà. Altri piccoli appezzamenti, costabella e cerri sottani, in posizione sud e sud-ovest sono situati in Valdibà.
Il sistema di allevamento è un Guyot semplice,con densità dai 4000 ai 5000 ceppi per ettaro.
Gli appezzamenti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica che prevede un diverso approccio alla fertilità del suolo e l'utilizzo di rame e zolfo in quantità molto ridotte.
La resa in vino per ettaro può variare a seconda dell'annata dai 35 ai 40 ettolitri.

VINIFICAZIONE

Raccolto a mano intorno alla prima decade di ottobre e portato in cantina in cassette da venti chili viene vinificato in tini di legno senza aggiunta di lieviti selezionati o di altri additivi. Rimontaggi quotidiani. La temperatura non viene controllata e alla fine della fermentazione alcolica il vino sta in macerazione post-fermentativa sulle bucce per quattro o cinque giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la svinatura la fermentazione malolattica viene ricercata con il solo ausilio della temperatura di cantina
Il vino è stato in legno per 16 mesi dove si è mantenuto sulle fecce fini rimesse in sospensione tramite batonnage con frequenza decrescente. Dopo una permanenza in acciaio è stato imbottigliato nell'estate 2007 per essere posto in vendita, affinato in bottiglia, a partire da settembre 2008.

ANNATA

Il 2005 è stato caratterizzato da sommatorie termiche leggermente inferiori alle annate precedenti. Un'estate più fresca anche se non necessariamente particolarmente piovosa, ha portato ad avere acidità più elevate e vini meno prepotenti nell'alcolicità. In compenso maturazioni più lente hanno regalato un quadro aromatico al frutto di grande finezza. Rispetto al 2004 un Austri più fruttato e meno serioso.

CARATTERISTICHE

Un barbera ricco ma elegante al tempo stesso, dove l'apporto del legno è molto discreto e una piccola percentuale di nebbiolo aggiunge finezza all'irruenza di questo vitigno. Intenso e vinoso. Petali di rosa, peonia e gardenia per poi virare su frutti rossi, pepe e alloro. Al palato ingresso deciso e caldo. Chiude sapido su note di ciliegia.

Vitigno:
90% Barbera
10% Nebbiolo
Grado Alcolico:
14°

Temperatura ottimale di servizio:
fra i 18°/20°

Formato:
0.750 l 1,5 l

Bottiglie prodotte:
6000

Le altre annate

I vini di San Fereolo sono figli di un territorio e di un rapporto autentico con le stagioni. La cura dell'uomo si traduce soprattutto nel saper ascoltare e rispettare il loro carattere. L'impostazione del nostro lavoro, in vigna ed in cantina, ci ha sempre ricambiato con vini capaci di eccellenti evoluzioni nel tempo. Per questo motivo, ciascun vino è proposto nelle diverse annate, delle quali cerchiamo di conservare quantitativi sufficienti a soddisfare la curiosità dei consumatori più affezionati. Il listino riflette questa filosofia, con minime variazioni legate all'andamento di ciascuna annata, poiché ogni stagione racchiude una storia da rivivere a piccoli sorsi attraverso il vino che ne è interprete.

AUSTRI 2001

Pulito e preciso dotato di buona acidità, ritmo da passista e persistenza.
Naso timido che sprigiona effluvi di cacao, cioccolata, tabacco e liquirizia con tannino morbido e caldo in perfetto stile barbera.
Il 2001 è stata un'annata classica, in cui calore, pioggia, luce si sono alternati senza eccessi ma con quella misura aurea che permette l'espressione di una austerità piemontese tipica. Sono presenti in questa annata ancora le uve della vigna di San Fereolo.

AUSTRI 2003

In ingresso sentori di frutti rossi, lampone e ribes, e delicati accenni balsamici, un intrigante ingresso caldo e pieno con un finale succoso e molto ricco. Una delle annate memorabili per la sua atipicità. Un estate caldissima ha portato rapidamente a maturazione le barbere entro la fine di settembre. Un vitigno che si è avvantaggiato del caldo, non soffrendo la siccità come dolcetti e nebbioli, ma che si è comunque giovato di quella maggior ventilazione e frescura data dalla apertura sulle alpi del doglianese che ha permesso di mantenere una sua freschezza. Particolare attenzione alle temperature di macerazione e alla sua durata per scongiurare eccessi e sentori di surmaturazione.

AUSTRI 2004

Possente e muscoloso, gioca su note morbide con punte spigolose che ne esaltano la beva. Il pepe e la prugna, il muschio e la fragola. Tannino limpido, morbido, estrae dalle tasche acidità e fragranza. Verticale, dotato d'allungo che chiude stretto e sottile.
Un'altra annata classica, il 2004 dove la parola classico porta con se la quintessenza del carattere sobrio e lineare della piemontesità. Per certi aspetti paragonabile al 2001, ma con un andamento della maturazione più regolare, e senza eccessi. Vendemmia a cavallo fra la prima e la seconda decade di ottobre. Gradazioni alcoliche più elevate grazie anche a giornate di sole intenso a fine estate che hanno favorito appassimenti su parti del grappolo. Prima annata in cui il vino comincia ad essere mantenuto sulle fecce fini in sospensione.

DEGUSTAZIONI AGGIORNATE AL NOVEMBRE 2009

San Fereolo s.a.
Borgata Valdibà, 59 - 12063 Dogliani (Cn) - IT - Tel. +39 0173.74.20.75 - Fax. +39 0173.388.208 - www.sanfereolo.com - sanfereolo@sanfereolo.com - c.f/p.iva: 02393240045