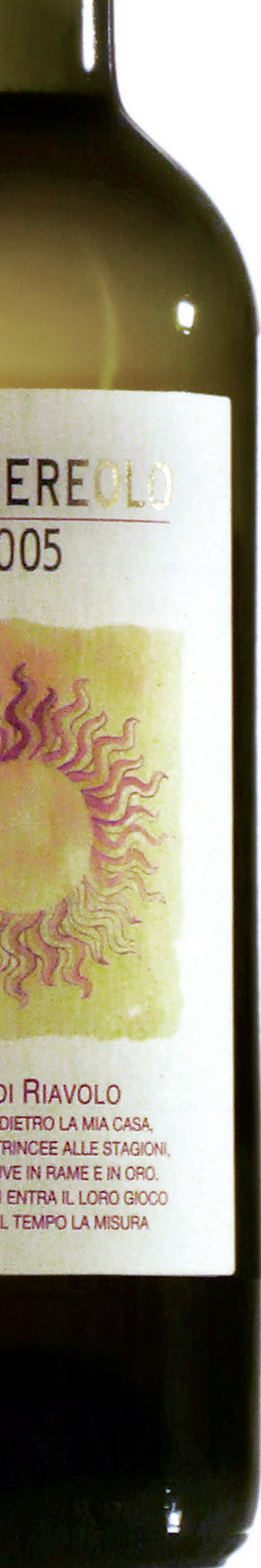




SAN FEREOLO

VIGNAIOLI IN DOGLIANI



COSTE DI RIAVOLO

LANGHE BIANCO DOC 2005

RIESLING E GEWÜRTZTRAMINER

“STRANIERI NELLE LANGHE PIEMONTESE MA AMICI AI NOSTRI CUORI E AI NOSTRI AMICI.” COSÌ RACCONTAVA LA PRIMA ETICHETTA DEL 2001. DUE VITIGNI CHE ABBIAMO MESSO ALLA PROVA SUL VERSANTE A NORD DELLA COLLINA DI SAN FEREOLO A 500 METRI E SULLE RIPIDE ROCHE A LEVANTE DELLE COSTE DI RIAVOLO PER COMPRENDERE L'INTERAZIONE FRA LA SIERIETÀ DEI NOSTRI TERROIR E QUELLA DI QUESTE UVE, GUARDANDO SEMPRE CON MASSIMO RISPETTO E DEVOZIONE ALLE TRADIZIONI GIÀ CONSOLIDATE ALTROVE, MA SOPRATTUTTO ALL'ALSAZIA. VITIGNI AROMATICI AFFASCINANTI E CON CARATTERISTICHE DIVERSISSIME, MA ENTRAMBI CAPACI DI DURARE NEL TEMPO E SVILUPPARE AROMI INCONSUETI, UN ELEMENTO COSTANTE NEI VINI DI QUESTA CANTINA. ASSEMBLAGGIO DIFFICILE, PER UN VINO AMATO DAI PRODUTTORI DI VINO.

IDEA

UN BIANCO PENSATO COME SE FOSSE UN ROSSO, EVITANDO TUTTI QUEGLI ACCORGIMENTI DI TECNICA DI CANTINA CHE PERMETTONO DI MANTENERE IL FRUTTO DEL BIANCO PURISSIMO E SLEGATO DALLA SUA VITA MATERIALE. IL FASCINO DELLE VINIFICAZIONI NATURALI SULLE FECCE DELL'ALSAZIA, LA RICERCA DEGLI ASPETTI PIÙ OPULENTI DI QUESTI VITIGNI SENZA MAI LASCIARSI ANDARE A SURMATURAZIONI O RESIDUI ZUCCHERINI.

LE VIGNE

I TERRENI SONO SITUATI NEL COMUNE DI DOGLIANI, IDENTIFICATI NELLA VIGNA DI SAN FEREOLO CON UNA ESPOSIZIONE A NORD – NORD EST MOLTO VENTILATA, A 500 METRI DI ALTEZZA. TERRENO DI MEDIO IMPASTO A PREVALENZA CALCAREA SITUATO NELLA SOTTOZONA DI VALDIBÀ. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È UN GUYOT SEMPLICE, CON DENSITÀ DI 4000 CEPPI PER ETTARO. PER QUESTA VIGNA SONO STATI UTILIZZATI CLONI ALSAZIANI CAPACI DI MANTENERE BENE LE ACIDITÀ.

GLI APPEZZAMENTI SONO COLTIVATI SECONDO I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA CHE PREVEDE UN DIVERSO APPROCCIO ALLA FERTILITÀ DEL SUOLO E L'UTILIZZO DI RAME/ZOLFO IN QUANTITÀ MOLTO RIDOTTE.

LA RESA IN VINO PER ETTARO PUÒ VARIARE A SECONDA DELL'ANNATA DAI 30 AI 45 ETTOLITRI.

VINIFICAZIONE

RACCOLTI A MANO E PORTATI IN CANTINA IN CASSETTE DA VENTI CHILI, ALLA FINE DI SETTEMBRE, I DUE VITIGNI VENGONO VINIFICATI SEPARATAMENTE. I RIESLING, DIRASPATI E PIGIATI, FANNO UNA MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO DI VENTiquATTRE ORE E IN SEGUITO VENGONO PRESSATI MENTRE I TRAMINER VENGONO DIRASPATI E PRESSATI DOPO UNA MACERAZIONE DI QUALCHE ORA. LA FERMENTAZIONE È AVVIATA SENZA LIEVITI SELEZIONATI, DOPO UNA SFECCIATURA SOMMARIA PER FACILITARNE L'AVVIO E AVVIENE IN TONNEAU DI LEGNO A TEMPERATURE LIBERE E SULLE FECCE. FERMENTAZIONI MOLTO LENTE PER IL 2005.

AFFINAMENTO

FINITA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA, IL VINO VIENE ASSEMBLATO E TENUTO SEMPRE IN LEGNO SUI LIEVITI MANTENUTI IN SOSPENSIONE CON DEI BATONNAGE DECRESCENTI PER CIRCA UN ANNO. IMBOTTIGLIAMENTO NEL SECONDO ANNO DOPO LA VENDEMMIA E RIPOSO IN BOTTIGLIA DI UN ANNO.

ANNATA

LA MAGGIOR FRESCHEZZA DELL'ESTATE 2005 SI RITROVA APPIENO NEL VINO, DOVE L'ACIDITÀ È IN EVIDENZA RISPETTO AL COSTE DI RIAVOLO 2004. TROVIAMO ANCHE UNA MAGGIOR DOLCEZZA DATA DA FERMENTAZIONI LENTE CHE HANNO LASCIATO UN RESIDUO APPENA PERCETTIBILE.

CARATTERISTICHE

UN VINO INTRIGANTE PER L'UNIONE INATTESA DEGLI AROMI E DEI CARATTERI DEI DUE VITIGNI, CHE SI INTEGRANO E CONTRADDICONO A VICENDA. AD UN NASO INIZIALE CONTRASSEGNAZIONE DAI PROFUMI DI ROSA E LITCHI DEL TRAMINER SEGUE, NEL TEMPO, IL LATO AROMATICO DEGLI IDROCARBURI DEL RIESLING. IN BOCCA LA VENA OPULENTA DEL TRAMINER È SORRETTA DALL'ACIDITÀ E DALLA INTEGRITÀ DEL RIESLING. IN PARTICOLARE NEL 2005, UN COLORE PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. INTENSO E MINERALE, ALBICOCCA E FRUTTO DELLA PASSIONE, CERA D'API. BOCCA COMPLESSA, CALDA MA ANCHE FRESCA, CON UNA LEGGERA ASTRINGENZA, FINALE MIELATO. RICHIEDE CORAGGIO E INVENTIVA NEGLI ABBINAMENTI AL CIBO.

VITIGNO:

70% RIESLING RENANO
30% GEWÜRTZTRAMINER

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA

OTTIMALE DI SERVIZIO:
FRA I 10°/12°

FORMATO:

0.750 L

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3000

LE ALTRE ANNATE

IL BIANCO DI SAN FEREOLLO È PER MOLTI ASPETTI ANCORA UN VINO SPERIMENTALE, COME È OV-
VIO CHE SIA IN UNA ZONA DI ROSSI. ANCOR DI PIÙ SU VITIGNI COME RIESLING E TRAMINER. PER
QUESTO, A UNA FORMULA DATA, PREFERIAMO, OGNI ANNATA, ESPLORARE VARIAZIONI DIVERSE,
OCCASIONI CHE PARTONO ANCHE DALLA MATURITÀ DELLE UVE E DALLO STATO DELLE BUCCE CHE
SUGGERISCONO NUOVI PERCORSI.

COSTE DI RIAVOLO 2004

UN VINO BIANCO ATIPICO GIÀ DAL COLORE DOVE IL GIALLO DORATO PRESENTA RIFLESSI ROSA.
NASO IDROCARBURICO CHE UNISCE SENTORI DI ZAFFERANO E CETRIOLO CON UNA BOCCA MINERALE E
SAPIDA, DOTATA DI UN ALLUNGO VERTICALE MAI SCONTATO, CHE CHIUDE LEGGERMENTE DOLCE CON
RITORNI FLOREALI.

UN'ALTRA ANNATA CLASSICA, IL 2004, DOVE LA PAROLA CLASSICO PORTA CON SE LA QUINTESSENZA
DEL CARATTERE SOBRIO E LINEARE DELLA PIEMONTESE. PER CERTI ASPETTI PARAGONABILE AL
2001, MA CON UN ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE PIÙ REGOLARE, LINEARE E SENZA ECCESSI.
VENDEMMIA A CAVALLO FRA FINE SETTEMBRE E INIZIO OTTOBRE. GRADAZIONI ALCOLICHE ELEVATE
GRAZIE ANCHE A GIORNATE DI SOLE INTENSO A FINE ESTATE E ALLA SCELTA DI UN BREVE APPASSI-
MENTO IN VIGNA DEL TRAMINER. MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO DI 24 ORE PER IL RI-
ESLING E MACERAZIONE IN PRESSA DI QUATTRO ORE PER IL TRAMINER E FERMENTAZIONE IN LEGNO
SULLE FECCE GROSSE MANTENUTE IN SOSPENSIONE FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

DEGUSTAZIONI AGGIORNATE AL NOVEMBRE 2009



SAN FEREOLLO 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