



SAN FEREOLO

VIGNAIOLI IN DOGLIANI

IL PROVINCIALE LANGHE NEBBIOLO DOC 2005

NEBBIOLO

È UNO DEI GRANDI E POCHI VITIGNI DEL MONDO IN GRADO DI DARE VITA, CON L'INVECCHIAMENTO, AD UNO SPETTRO AROMATICO DI STRAORDINARIA FINEZZA E COMPLESSITÀ CHE SI ALLONTANA E SI ARRICCHISCE DI MOLTO RISPETTO AI PROFUMI IMMEDIATI DEL VINO GIOVANE. QUESTO PROCESSO SI CHIAMA IN GERGO TERZIARIZZAZIONE ED È UNA DELLE CARATTERISTICHE DEI VINI IMPORTANTI. OGNI PRODUTTORE DELLA LINGUA PIEMONTESE HA L'AMBIZIONE DI MISURARSI COL NEBBIOLO. IN REALTÀ È UN VINO PIÙ SEMPLICE DA AFFRONTARE IN CANTINA RISPETTO A MOLTI ALTRI E HA UNA CAPACITÀ ESPRESSIVA INTRINSECA COSÌ FORTE DA RICHIEDERE VERAMENTE UNA GRANDE DISCREZIONE DA PARTE DEL VINIFICATORE. PER NOI ABITUATI ALLE DIFFICOLTÀ DEL DOLCETTO, LAVORARE IL NEBBIOLO È QUASI UN GIOCO: È UN'UVA CHE FA TUTTO DA SOLA.

IDEA

UN'IDEA ASSOLUTAMENTE TRADIZIONALE DEL NEBBIOLO. CONOSCENDO LA CAPACITÀ E LA SENSIBILITÀ DI QUESTO VITIGNO NELL'ESPRIMERE IL TERRITORIO E LA SUA INNATA ELEGANZA, GRANDE SEMPLICITÀ DI VINIFICAZIONE E GRANDE RISPETTO DELLE SUE POSSIBILITÀ ESPRESSIVE. VINIFICAZIONE DA BAROLO NELLA RICERCA NON DI UN NEBBIOLO FRESCO E FRUTTATO, MA DI UN VINO PIÙ AUSTERO. PER ME, COME PRODUTTORE, POSSIBILITÀ, ATTRAVERSO QUEST'UVA, DI CAPIRE MEGLIO ANCORA IL TERROIR DI DOGLIANI, LE SUE AUSTERITÀ TANNICHE E FARNE TESORO.

LE VIGNE

I TERRENI SONO SITUATI NEL COMUNE DI DOGLIANI, IDENTIFICATI NELLA VIGNA DEGLI AUSTRI, CON UNA ESPOSIZIONE A SUD OVEST RIPARATA DAL VENTO A 400 METRI DI ALTEZZA. TERRENO DI MEDIO IMPASTO A PREVALENZA CALCAREA SITUATA NELLA SOTTOZONA DI VALDIBERTI. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È UN GUYOT SEMPLICE, CON DENSITÀ DI 4000 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 45 ETTOLITRI.

VINIFICAZIONE

RACCOLTO A MANO E PORTATO IN CANTINA IN CASSETTE DA VENTI CHILI NELLE SECONDA DECADE DI OTTOBRE. VIENE PIGIATO, DIRASPATO E VINIFICATO IN TINI DI LEGNO SENZA LIEVITI SELEZIONATI E ALTRI ADDITIVI CHE POTREBBERO IN QUALCHE MODO ALTERARE L'ESPRESSIONE DELL'ANNATA E DEL LUOGO. LA TEMPERATURA NON È CONTROLLATA, SOPRATTUTTO IN ANNATE CON ESTATI PIÙ FRESCHE COME IL 2005 IN CUI DIFFICILMENTE SI PUÒ SVILUPPARE UN ARRESTO DI FERMENTAZIONE DOVUTO ALL'ALCOOL ECCESSIVO. LE UVE SONO STATE VINIFICATE COME UN BAROLO TRADIZIONALE, CON UNA MACERAZIONE POST-FERMENTATIVA DI DIECI GIORNI, LASCIANDO IL VINO SULLE BUCCE DOPO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA DURATA DODICI GIORNI.

AFFINAMENTO

DOPO LA SVINATURA, IL VINO CONTINUA L'AFFINAMENTO IN LEGNO DI ROVERE DI SLAVONIA GRANDE. IL NEBBIOLO STA SULLE SUE FECCE FINI E PER I PRIMI OTTO MESI QUESTE VENGONO TENUTE IN SOSPENSIONE GRAZIE A DEI BATONNAGE IN FREQUENZA DECRESCENTE. LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA NON VIENE RICERCATA IN NESSUN MODO E SI AVVIA SPONTANEAMENTE NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA. IL NEBBIOLO SI ILLIMPIDISCE SUCCESSIVAMENTE TRAMITE TRAVASI. VIENE IMBOTTIGLIATO SENZA CHIARIFICA NÉ FILTRAZIONE. IL 2005 È STATO MESSO IN BOTTIGLIA NELL'ESTATE DEL 2007 E AFFINATO PER DUE ANNI.

ANNATA

IL 2005 È STATO CARATTERIZZATO DA SOMMATORIE TERMICHE LEGGERMENTE INFERIORI ALLE ANNATE PRECEDENTI. UN'ESTATE PIÙ FRESCA ANCHE SE NON PARTICOLARMENTE PIOVOSA, HA PORTATO AD AVERE ACIDITÀ PIÙ ELEVATE E VINI MENO PREPOTENTI NELL'ALCOLICITÀ. IN COMPENSO MATURAZIONI PIÙ LENTE HANNO REGALATO AL FRUTTO UN QUADRO AROMATICO DI GRANDE FINEZZA.

CARATTERISTICHE

LA PRESENZA DEI TANNINI ESTREMI DEI NEBBIOLI DEL TERRITORIO DI DOGLIANI È STATA BILANCIATA DALLA DOLCE AUSTERITÀ DI QUELLI DI SERRALUNGA. IL VINO MOSTRA UN CARATTERE DI DELICATEZZA E LEGAME CON LA TRADIZIONE. SUBITO NOTE FLOREALI DELICATE, SI APRE POI SU PRUGNA, LAMPONI E RIBES ROSSO, UNA NOTA VEGETALE E DI LIQUIRIZIA. BOCCA IMPORTANTE, CALDA, TANNICA E POTENTE. FINALE MINERALE.

VITIGNO:

100% NEBBIOLO

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA

OTTIMALE DI SERVIZIO:

FRA I 18°/20°

FORMATO:

0.750 L 1,5 L

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3500

LE ALTRE ANNATE

I VINI DI SAN FEREOLLO 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.

IL PROVINCIALE 2004

VISCIOLA, CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO ED AMARENA SOTTO SPIRITO VESTONO IL NEBBIOLO D'ELEGANZA E FINEZZA. TRAMA TANNICA FINEMENTE VERTICALE E VIVACE IN CUI FRESCHEZZA ED ACIDITÀ ACCOMPAGNANO IL VINO IN UN FINALE SAPIDO E SUADENTE.

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 NELLA PRIMA 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. NON ESSENDO ANCORA STATA RICHIESTA LA DENOMINAZIONE LANGHE NEBBIOLO PER I VIGNETI DEGLI AUSTRI, IL 2004 È DENOMINAZIONE DI ORIGINE LANGHE ROSSO.

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