



SAN FEREOLO

VIGNAIOLI IN DOGLIANI

SAN FEREOLO

DOGLIANI DOCG 2006

DOLCETTO

UN VITIGNO ANCORA DA SCOPRIRE, CON DEI MARGINI NOTEVOLI DI AMPLIAMENTO ESPRESSIVO. PER MOTIVAZIONI STORICHE E PER CONOSCENZE DI CANTINA QUEST'UVA È STATA A LUNGO CONSIDERATA IN GRADO DI DAR VITA ESCLUSIVAMENTE A VINI SEMPLICI, FRUTTATI DI ESPRESSIVITÀ IMMEDIATA. A DOGLIANI PENSAMO INVECE CHE, LAVORANDO PER FAR NASCERE UN VINO DI STRUTTURA, IL DOLCETTO POSSA STUPIRE PER LA SUA CAPACITÀ DI TENUTA E PER IL SUO CARATTERE PIEMONTESE DI AUSTERITÀ E DI TANNICITÀ LEVIGATO DALLA SUA DELICATEZZA.

IDEA

UN'IDEA COMPLETAMENTE DIVERSA DEL DOLCETTO FONDATA SULLA OSTINATA CONVINZIONE CHE LE CAPACITÀ ESPRESSIVE DI QUESTO VITIGNO VADANO BEN OLTRE A QUELLA CHE È LA CONSUETUDINE DEL VINO IMMEDIATO. UN'IDEA CHE ESALTA I CARATTERI 'NEBBIOLO' DI QUEST'UVA, RICERCANDO LA SFIDA CON I TANNINI DEL DOLCETTO E I SUOI PROFUMI INCONSUETI. CURATO IN VIGNA E VINIFICATO IN CANTINA PER AVERE PROSPETTIVE DI DURATA E PER ESPRIMERSI, MUTANDO, NEL TEMPO. VA GIUDICATO CON UN ALTRO METRO, PER LA SUA CAPACITÀ DI STUPIRE.

LE VIGNE

SAN FEREOLO È PRODOTTO CON LA SOLA UVA DOLCETTO, PROVENIENTE DA VIGNE VECCHIE DAI 40 AI 70 ANNI. I TERRENI SONO SITUATI NEL COMUNE DI DOGLIANI, IDENTIFICATI NELLE VIGNE SAN FEREOLO, AUSTRI, COSTABELLA, CERRI SOTTANI CHE VANNO DAI 400 AI 500 METRI IN ESPOSIZIONE DA SUD-EST A SUD OVEST. SONO TERRE DI MEDIO IMPASTO A PREVALENZA CALCAREA SITUATE PREVALENTEMENTE NELLA SOTTOZONA DI VALDIBÀ E VALDIBERTI, CAPACI DI DARE VITA A VINI TANNICI E STRUTTURATI. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È UN GUYOT SEMPLICE, CON DENSITÀ DIVERSE A SECONDA DEL PERIODO DI IMPIANTO, CHE VANNO DAI 4000 AI 5000 CEPPI PER ETTARO. GLI APPEZZAMENTI SONO COLTIVATI SECONDO I PRINCIPI DELLA BIODINAMICA. 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 QUESTO DOLCETTO VIENE VINIFICATO IN TINI DI LEGNO, SENZA LIEVITI SELEZIONATI E SENZA AGGIUNTE DI ADDITIVI ENOLOGICI. LA TEMPERATURA VIENE LASCIATA SENZA CONTROLLO SINO AL TETTO DEI 33 GRADI PRIVILEGIANDO NON LE COMPONENTI DI FRUTTO PRIMARIO MA L'ESTRAZIONE E LO SVILUPPO DI AROMI PIÙ COMPLESSI. PER IL 2006 MACERAZIONE DI 20 GIORNI E ANCORA RESIDUI ZUCCHERINI IN SVINATURA.

AFFINAMENTO

FINITA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA SEGUE QUELLA MALOLATTICA AVVIATA SPONTANEAMENTE. IN SEGUITO IL VINO VIENE TRAVASATO IN LEGNI DI DIVERSE DIMENSIONI, DAI 7 AI 40 ETTOLITRI, E VIENE MANTENUTO SULLE FECCE FINI IN SOSPENSIONE PER SEI MESI CON DEI BATONNAGE LA CUI FREQUENZA VA DECRESCENDO CON IL PERIODO DI AFFINAMENTO. IL DOGLIANI, VIENE GRADATAMENTE SEPARATO DALLE FECCE ATTRAVERSO TRAVASI FINO AD UNA LEGGERA CHIARIFICA PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO CHE AVVIENE IL SECONDO ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA. UN ANNO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ANNATA

IL 2006 È STATA UN'ANNATA CHE SI È SVOLTA CON REGOLARITÀ ESTREMA E NON LASCIAVA PRESAGIRE UN FINALE COSÌ VORTICOSO. ALLA FINE DI AGOSTO E INIZIO DI SETTEMBRE UN CALDO INTENSO ACCOMPAGNATO DALLA GIUSTA DOTAZIONE IDRICA HA PERMESSO UN'ACCELERAZIONE DELLA MATURAZIONE INASPETTATA. VENDEMMIA INIZIATA DI CORSA TRA IL 6 E L'8 DI SETTEMBRE, MA NON PARAGONABILE AL 2003 PER LA DIVERSA DISPOSIZIONE E DURATA DELLE TEMPERATURE. VINI DI STRAORDINARIA INTENSITÀ, CON ALCOLICITÀ IMPORTANTE BILANCIATA DA FRUTTO E ACIDITÀ. RIGORE NELLE SCELTE DI CANTINA DOVUTO ALL'ADESIONE PIENA ALLA CARTA DI QUALITÀ DI RENAISSANCE DES APPELLATIONS CHE HA PERMESSO AI VINI DI EVOLVERSI E AFFRONTARE MOMENTI CRITICI IN ASSOLUTA AUTONOMIA PUR SOTTO LO SGUARDO VIGILE E PARTECIPE DEL VIGNAIOLO. FERMENTAZIONE DEGLI ZUCCHERI TERMINATE TARDISSIMO IN MODO NATURALE E CON VOLATILE BILANCIATA CHE SOSTIENE IL CORPO.

CARATTERISTICHE

UN VINO INASPETTATO PER CHI HA GIÀ UNA 'SUA' IDEA DI DOLCETTO. RICHIEDE APERTURA A NUOVE PROSPETTIVE. INIZIALMENTE CHIUSO NEI PROFUMI SI APRE CON DISCREZIONE E CONTINUITÀ, MANTENENDO UNA GRANDE FRESCHEZZA E UNA NOTA COSTANTE NEL TEMPO. NEL 2006 RUBINO INTENSO. PROFUMI ETEREI, POI FRUTTA ROSSA: MORA, LAMPONE, MELAGRANA, SUSINA ROSSA CON RICORDI DI ANICE STELLATO, INCHIOSTRO E UNA TOSTATURA DOLCE. IN BOCCA È COMPLESSO E AMPIO, SUBITO MORBIDO E AVVOLGENTE CON FRESCHEZZA FRUTTATA. TANNINI NON ESUBERANTI E A TRAMA FINE E SETOSA. CORRISPONDENZA NASO BOCCA PER UN FINALE LEGGERMENTE MINERALE.

VITIGNO:

100% DOLCETTO

GRADO ALCOLICO:

14,5°

TEMPERATURA OTTIMALE DI SERVIZIO:

FRA I 18°/20°

FORMATO:

0.750 L 1,5 L

BOTTIGLIE PRODOTTE:

13000

LE ALTRE ANNATE

I VINI DI SAN FERELO 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.

SAN FERELO 2001

DELICATO E LINEARE DOVE LA PRESUNTA FRAGILITÀ DATA DAL TEMPO VIENE RESPINTA DA UN TANNINO ESTROVERSO. NOTE TERZIARIE SI CONTRAPPONGONO A SENTORI ANCORA FRESCHI MENTRE LA LUNGHEZZA SI SPRIGIONA IN BOCCA LUNGO TUTTO IL PALATO IN UNA TENSIONE VERSO L'ALTO. 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. ANCORA CENTRATO SU UVE PROVENIENTI PER LO PIÙ DAI VIGNETI DI SAN FERELO, CARATTERIZZATI DALLA TIPICA VENA TANNICA DELLA ZONA, CON UNA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE PORTATA A SECCO SENZA RESIDUI IN MODO LINEARE E REGOLARE.

SAN FERELO 2003

LA TRAMA TANNICA, SOTTILE E FINE, PRENDE PER MANO LA POLPA NELL'INCEDERE LUNGO E PERSISTENTE. ARTICOLATO, COMPLESSO, ELASTICO E CREMOSO, S'INCONTRA E SI SCONTRA CON NOTE TERZIARIE DI SPEZIE E CUOIO IN UN VORTICE DI CALORE ED ELEGANZA. UNA DELLE ANNATE MEMORABILI PER LA SUA ATIPICITÀ. UN ESTATE CALDISSIMA HA PORTATO RAPIDAMENTE A MATURAZIONE I DOLCETTI VENDEMMIATI IL 3 DI SETTEMBRE, MAI COSÌ PRESTO A MEMORIA, REGALANDO VINI CARICHI DI CALORE E AROMATICITÀ INUSUALI. ANNATA DIFFICILE PER UN VITIGNO COSÌ DELICATO E SENSIBILE, È STATA BRILLANTEMENTE RISOLTA NEL DOGLIANESE GRAZIE ALL'APERTURA SULLE ALPI CHE HA PROPIZIATO QUELLA FRESCURA INDISPENSABILE ALLA RUSCITA DEI VINI. PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE TEMPERATURE DI MACERAZIONE E ALLA SUA DURATA PER SCONGIURARE ECCESSI E SENTORI DI SURMATURAZIONE.

SAN FERELO 2004

DOTATO DI LEGGEREZZA E LINEARITÀ NELLA DISPOSIZIONE TANNICA. SOTTILE ED INTRIGANTE NEI SUOI ODORI DI FRUTTA ROSSA SPRUZZATI DI SPEZIE E CUOIO. DAI TRATTI FRAGILI E CRISTALLINI ORA IN PERFETTO STATO D'EQUILIBRIO. 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 TERZA DECADE DI SETTEMBRE. 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.

SAN FERELO 2005

VIVO E SINCERO. LE NOTE MENTOLATE S'ABBRACCIANO CON EFFLUVI BURROSI DAI LINEAMENTI VANIGLIATI MENTRE IL TANNINO RUSPANTE, STRETTO E LUNGO, DONA VERTICALITÀ E CROCCANTEZZA. IL 2005 È STATA, NEL CUORE DI UNA SERIE DI ANNATE CALDE, FORSE QUELLA DALL'ESTATE PIÙ FRESCA. FRESCA, NON PIOVOSA E QUINDI CON UVE PERFETTAMENTE SANE A CUI È STATA DATA IN DOTE UNA MATURAZIONE PIÙ LUNGA. LA VENDEMMIA SI È SVOLTA NELL'ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE. QUESTO HA PERMESSO LA NASCITA DI VINI I CUI PROFUMI SONO PERFETTAMENTE ESPRESSI E MAI DOMINATI DALLE MUTAZIONI PORTATE DAGLI ECCESSI DI CALORE. LA VENA DI ACIDITÀ È PIÙ EVIDENTE E LE GRADAZIONI DI MEZZO GRADO INFERIORI A QUELLE DELL'ANNATA PRECEDENTE E SUCCESSIVA.

DEGUSTAZIONI AGGIORNATE AL NOVEMBRE 2009



SAN FERELO S.A.

BORGATA VALDIBÀ, 59 - 12063 DOGLIANI (CN) - IT - TEL. +39 0173.74.20.75 - FAX. +39 0173.388.208 - WWW.SANFERELO.COM - SANFERELO@SANFERELO.COM - C.F./P.IVA: 02393240045