

Perseverance Vino Bianco 2021 - Figliej



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Erbaluce
Annata: 2021
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 900
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Erbaluce, fermentazione spontanea, 12 mesi in acciaio.
Breve macerazione sulle bucce.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Fieno, Miele e camomilla.

Naso: floreale, roccioso e fruttato

Bocca: sorso minerale, vegetale e sapido

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo in altissimo Canavese, nella natura brulla ed incontaminata di Settimo Vittone, a meno di 5 chilometri da Carema, zona con cui condivide il carattere, lo stile e la matrice territoriale. Qui il sistema di allevamento della vite è gestito, come tradizione vuole, a pergola, dove le toppe poggiano sui tradizionali piloni disposti a loro volta su terrazzamenti estremamente ripidi e di modesta dimensione.

Le vigne in genere hanno tra i 50 e i 100 anni, a seconda dell'appezzamento, e affondano le radici su roccia viva di origine morenica. Elementi che garantiscono ai vini prodotti grandissima finezza espressiva, freschezza ed eleganza ma mantenendo al tempo stesso grande verticalità, struttura e austerità.

In questo contesto Bianca Seardo e suo marito Riccardo Prola decidono nel 2016 di recuperare i terreni e i pascoli di famiglia per riavvicinarsi ad un contesto che sentono da sempre intimamente vicino e familiare, decidendo di lavorare in vigna in assenza di trattamenti chimici ed in cantina utilizzando lieviti indigeni e seguendo gli esempi generazionali che Riccardo ha sempre visto, osservato e fatto propri nel corso del tempo.

Il Perseverance è un Erbaluce proveniente da vigne hanno circa 20 anni.

Un vino che nonostante la breve macerazione risulta fresco, floreale e sapido, incarnando magistralmente l'idea del "bianco di montagna" e ridando nobiltà ad un vitigno troppo a lungo stigmatizzato e preso poco seriamente.

Sentori di camomilla, fieno ed effluvi minerali si fondono a sensazioni mielate e fruttate, dando vita ad un sorso dinamico e stimolante