



SAN FEREOLO

VIGNAIOLI IN DOGLIANI

VALDIBÀ

DOLCETTO DI DOGLIANI DOC 2007

DOLCETTO

IL DOLCETTO DEVE IL SUO NOME ALLA DELICATEZZA DELL'UVA, UNA DELICATEZZA DIFFICILE DA AMMINISTRARE SIA IN VIGNA CHE IN CANTINA. IL PIACEVOLE ED EQUILIBRATO SENTORE DI MANDORLA CHE RITROVATE NEL VINO VIENE DAI TANNINI RACCHIUSI NEI SEMI DELL'UVA E NON È PERCEPIBILE ALL'ASSAGGIO, COME AVVIENE INVECE NEI NEBBIOLI DOVE I TANNINI SONO NELLA BUCCIA. NEMMENO L'ACIDITÀ COSÌ EVIDENTE NEL BARBERA, PUÒ INFESTIDIRVI. IL DOLCETTO È INVECE UN'UVA DELIZIOSA DA ASSAGGIARE, ESTREMAMENTE DELICATA NEL GUSTO. SE VOGLIAMO ESALTARNE QUESTO ASPETTO DI FRAGRANZA E LEVITÀ, DOBBIAMO VINIFICARLO PENSANDO AD UN VINO GIOCATO SUL FRUTTO E SULL'IMMEDIATEZZA.

IDEA

UN'IDEA DIFFICILE DA ACCETTARE PERCHÉ IN CONTRASTO CON IL MIO CARATTERE. L'IDEA DI UN VINO PENSATO COME MOMENTO DI PIACEVOLEZZA DEDICATO AL BEVITORE E NON COME PURA ESPRESSIONE DELLA RICERCA DEL PRODUTTORE. MA ANCHE LA GIOIA DI DARE UNA VERSIONE CLASSICA DEL DOLCETTO CHE PORTASSE IN DOTE ALLA DENOMINAZIONE LA VINIFICAZIONE NATURALE PROPRIA DI QUESTA CANTINA. NON PIÙ UN SAN FEREOLO IN TONO MINORE, MA UN VINO DIVERSO CHE CERCA LA STRADA DI UNA SEMPLICITÀ NON NECESSARIAMENTE BANALE.

LE VIGNE

IL VALDIBÀ È PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON UVE DOLCETTO PROVENIENTI DA VIGNETI DAI DIECI AI TRENTA ANNI D'ETÀ. I TERRENI SONO SITUATI NEL COMUNE DI DOGLIANI, IDENTIFICATI NELLE VIGNE BARACCONE E SAN FEREOLO, CHE VANNO DAI 400 AI 500 METRI, IN ESPOSIZIONE DA SUD-EST A NORD OVEST. SONO TERRE DI MEDIO IMPASTO A PREVALENZA CALCAREA SITUATE NELLA SOTTOZONA DI VALDIBÀ, CAPACI DI DARE VITA A VINI TANNICI ED ELEGANTI. 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 40 AI 50 ETTOLITRI.

VINIFICAZIONE

RACCOLTO A MANO E PORTATO IN CANTINA IN CASSETTE DA VENTI CHILI NELLA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE, IL DOLCETTO VALDIBÀ VIENE VINIFICATO IN ACCIAIO LASCIANDO LIBERO LO SVILUPPO DELLA TEMPERATURA MA BADANDO PERÒ CHE NON SUPERI MAI I 29 GRADI. IL VINO È VINIFICATO SENZA L'AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI O DI ALTRI ADDITIVI CHE POTREBBERO ALTERARE LA DELICATA ESPRESSIONE DEL TERROIR E IL LAVORO DI METAMORFOSI OPERATO DAI LIEVITI INDIGENI. LA DURATA DELLA MACERAZIONE E DELLA FERMENTAZIONE È INTORNO AGLI OTTO GIORNI. IL VINO È SVINATO PRIMA DI ARRIVARE ALLA FERMENTAZIONE COMPLETA DEGLI ZUCCHERI.

AFFINAMENTO

FINITA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA SEGUE QUELLA MALOLATTICA AVVIATA SOLO ATTRAVERSO IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DI CANTINA E NON TRAMITE INOCULO DI BATTERI. ALLA FINE DI QUESTA SECONDA FERMENTAZIONE, IL VINO VIENE TENUTO SULLE FECCE FINI MANTENUTE IN SOSPENSIONE PER QUATTRO MESI. IN SEGUITO VIENE DATA UNA LEGGERA CHIARIFICA INDISPENSABILE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO DI UN VINO COSÌ INSTABILE, PERCHÉ COSÌ RICCO DI MATERIA COLORANTE, COME IL DOLCETTO. IMBOTTIGLIATO NELL'ESTATE SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA, IL VALDIBÀ HA POI UN AFFINAMENTO DI SEI MESI IN BOTTIGLIA.

ANNATA

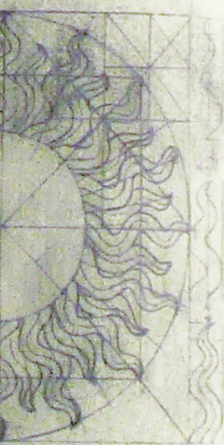
IL 2007 È STATA UNA ANNATA MERAVIGLIOSA IN CAMPAGNA. MOLTO SEMPLICE DA AFFRONTARE, HA PORTATO UNA VENDEMMIA ANTICIPATA DI DIECI GIORNI GRAZIE AD UN ULTIMO E INASPETTATO PERIODO DI BEL TEMPO A CAVALLO TRA AGOSTO E SETTEMBRE, LASCIANDO QUINDI UNA TEMPERATURA OTTIMALE DI MATURAZIONE PER TUTTA L'ESTATE, SENZA ECCESSI DI CALORE. UVE VENDEMMIATE NELLA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE CON GRADAZIONI ZUCCHERINE ELEVATE, MA CON PROFUMI FRUTTATI DI GRANDE FRESCHEZZA PER VINI DI LINEARITÀ ESEMPLARE. GRADAZIONI ELEVATE, OLTRE 14 GRADI, MA SENSAZIONE DI VINO PIACEVOLMENTE FRESCO, MAI PESANTE.

CARATTERISTICHE

UNA VERSIONE CLASSICA DEL DOLCETTO DI DOGLIANI IN CUI SI RITROVANO TUTTE LE CARATTERISTICHE CONSUETE. IL FRUTTO PRIMARIO IN EVIDENZA, LA VINOSITÀ, L'IMMEDIATEZZA, IL RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMMANDORLATO. IN PARTICOLARE NEL 2007, RUBINO DAI CONTORNI VIOLACEI, INTENSO E IMPORTANTE: CILIEGIA Matura, MIRTILLO, MORA E VIOLETTA CON NOTA VEGETALE. AL PALATO APPAGA PER POLPA E SUCCO, EQUILIBRATO, CON TANNINI NON INVADENTI E FINI CHE FANNO DA SFONDO. EPILOGO SUCCOSO E LUNGO.

SAN FEREOLO

2007



VALDIBÀ

CON UVE DOLCETTO
DA VECCHIE VIGNE
LOCALITÀ VALDIBÀ
LA DESTRA DEL REA.

VITIGNO:

100% DOLCETTO

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA

OTTIMALE DI SERVIZIO:

FRA I 16°/18°

FORMATO:

0.750 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.

VALDIBÀ 2004

SENTORI ANCORA PRIMARI AL NASO CHE COMINCIANO SOLO ORA A VIRARE SU NOTE TERZIARIE PIÙ EVOLUTE.

TRAMA TANNICA FINE, LUNGA E MAI INGOMBRANTE, PULITA E SOSPINTA DA UNA BUONA ACIDITÀ. 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.

VALDIBÀ 2005

SEMPLICE E D'IMPATTO, CON FRUTTA ROSSA DI SOTTOBOSCO.

L'ASSAGGIO È SINCERO, DOTATO DI ALLUNGO E LINEARITÀ CON TANNINO TIMIDO CHE CHIUDE STRETTO.

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 PIÙ IMMEDIATI E LEGATI AL FRUTTO 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.

VALDIBÀ 2006

VINO INTROVERSO CHE S'APRE A DISTANZA SU SENTORI FRESCHI E FLOREALI.

TANNINO RUGOSO DOTATO DI MATRICE SOTTILE, LUNGA, PERSISTENTE E LINEARE.

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. DIFFICILE IN QUESTA ANNATA L'INTERPRETAZIONE DI UN DOLCETTO CLASSICO E FRUTTATO.

DEGUSTAZIONI AGGIORNATE AL NOVEMBRE 2009



SAN FERELO S.A.