

“Esenne” Vino Rosso



Vitigno: Slarina.

Tipo terreno: di origine morenica, medio impasto.

Vigneto: età media 5 anni.

Forma di allevamento: pergola canavesana – Guyot.

Epoca vendemmia: inizio ottobre.

Modalità di raccolta: selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

Vinificazione: le due tipologie di uva ottenute dalla differente forma di allevamento (pergola e Guyot) vengono vinificate separatamente e solo in un secondo momento assemblate, in base alle caratteristiche ottenute. La fermentazione alcolica è svolta con macerazione delle bucce di circa 9-12 giorni per estrarre tutta la tipicità di questo vitigno. Alla fermentazione malolattica segue un breve affinamento in acciaio per contribuire alla stabilità naturale del vino. Dopo l'imbottigliamento viene eseguito un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Alcool: 14% vol.

Vista: colore rosso rubino brillante.

Olfatto: ricco e inconfondibile, fruttato con sentori speziati, con un bouquet unico e caratteristico.

Gusto: equilibrato e persistente, con una piacevole tannicità tipica del vitigno, che le conferisce una peculiare sfaccettatura di sapori unica.

La Slarina, vitigno unico nel suo genere, è tipicamente Piemontese. In passato se ne ritrovano tracce dall'arco alpino fino alla pianura Alessandrina, a testimoniare l'importanza di questa varietà. Forse accantonato per dare spazio a varietà maggiormente produttive, con il passare degli anni la sua presenza in vigneto è stata resa sempre più marginale, con le uve assemblate ad altre. Ma non nel nostro caso, perché sicuri che, in Canavese, la Slarina sia in grado di trovare condizioni pedoclimatiche decisamente favorevoli nel far esprimere al meglio le particolarità di questo vitigno. Questo vino è perciò il frutto di un lunghissimo lavoro di recupero e ricerca svolto direttamente durante gli anni, tramite sperimentazioni in vigneto ed in cantina, al fine di raggiungere il migliore risultato possibile, cioè in grado di esprimere tutte le sue tipiche caratteristiche varietali.

È un vino molto particolare ma versatile, che può accompagnare molto bene tutto il pasto, dall'aperitivo al secondo. Nonostante sia rosso, si abbina molto bene anche a piatti a base di pesce, accostamento non comune. Perfetto l'abbinamento con un risotto saporito.