

Dopo la teoria sui banchi di scuola e anni trascorsi ad imparare il lavoro del cantiniere, finalmente nel 2000 sono riuscito ad avverare il mio sogno.

Il nuovo millennio mi ha visto lavorare nelle vigne che furono prima di mio nonno e poi di mio padre e nascere come produttore.

Unendo tradizione e tecnica cerco di produrre vini che rispecchino il più possibile la nostra terra di Langa, con il loro profumo intenso che ricorda la primavera e la loro struttura che ricorda la fatica del lavoro in vigna.

Consapevole che in questo lavoro non bisogna mai dare nulla per scontato, che pur lavorando alla stessa maniera, ogni vigna, ogni botte, sono diverse, l'annata poi ci mette del suo, trasformando il nostro lavoro in una continua sfida per ottenere ogni anno vini all'altezza delle nostre aspettative.

La mia azienda non è grande, appena tre ettari di vigneto, dove coltivo il Dolcetto nelle **Pisote**, il Nebbiolo da Barolo nella sottozona **Rocchettevino** ed il Barbera a Monticello, sulle terre sabbiose della sinistra Tanaro.

Vini prodotti

<i>Barolo</i> ROCCHETTEVINO	7.000	bottiglie
<i>Dolcetto d'Alba</i> PISOTE	1.000	bottiglie
<i>Dolcetto d'Alba</i>	5.000	bottiglie
<i>Barbera d'Alba</i>	1.000	bottiglie

Vitigni coltivati.

Nebbiolo da Barolo vigna Rocchettevino	Ha	1,10
Dolcetto d'Alba vigna Pisote	Ha	1,30
Barbera d'Alba vigna Mentin	Ha	0,20

DOLCETTO D'ALBA

viene prodotto con uve Dolcetto raccolte a metà settembre. La fermentazione dura 8-10 giorni, al termine dei quali il Dolcetto viene lasciato decantare e poi travasato all'aria, per ossigenarlo e prevenire puzze di ridotto (fondo). Prima dell'inverno il Dolcetto viene travasato almeno altre 4-5 volte.

A questo punto il Dolcetto base viene stoccato in vasche di acciaio e nel mese di marzo-aprile, dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato.

La selezione migliore di Dolcetto, nel mese di novembre viene messa in botti di legno (non barriques) e lasciata affinare per circa 6/7 mesi, e dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato e lasciato riposare ancora 1 o 2 mesi.

Tale selezione sarà etichettata col nome **PISOTE**.

Il vino si presenta di un color rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto prevalgono sentori di frutti (more, lamponi, ciliegia), il gusto è vinoso, persistente con un retrogusto amaro.

BARBERA D' ALBA

viene prodotto con uve barbera provenienti dalla sinistra Tanaro. La raccolta è posizionata fra il Dolcetto ed il Barolo, nella prima decade di ottobre, la fermentazione dura 10-12 giorni, al termine dei quali il Barbera viene lasciato decantare e dopo 7-8 giorni viene travasato in botti di legno e lasciato affinare per circa 7/8 mesi.

Dopo una leggera filtratura, il barbera viene imbottigliato e lasciato riposare per almeno 2 mesi prima di essere messo in vendita.

Il vino si presenta di color rosso rubino carico, all'olfatto prevalgono sentori di frutta con accenni di spezie, cenere.

BAROLO

viene prodotto con uve nebbiolo provenienti dalla vigna della sottozona **Rocchettevino**, nel comune di La Morra.

La raccolta si effettua a partire dalla seconda metà di ottobre; dopo la pigiatura inizia la fermentazione che si protrae per 15/20 giorni. Terminata la fermentazione, il vino nuovo, viene lasciato decantare (depositare) per alcuni giorni e poi viene subito travasato in botti di legno, dove rimane ad invecchiare per almeno due anni. Nell'estate del terzo anno, il vino viene filtrato ed imbottigliato, e dopo almeno sei mesi di affinamento in bottiglia il Barolo è pronto per il consumo.

Il vino si presenta di color rosso rubino, con riflessi aranciati, il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) nel Barolo giovane (2-4 anni) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia) in un Barolo più vecchio.

Azienda aderente al regolamento CEE 1998/05 per limitare l'uso di fitofarmaci, insetticidi e concimi chimici in agricoltura