METERI
SELEZIONE VINI

Vino Rosso "Santambreus" 2021 - Renato Boveri Vignaiolo

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2021
Età delle Vigne: 90-100 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in vasche di cemento
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Barbera, fermentazione spontanea, 24 mesi in vasche di cemento
Biologico non certificato
Sentori chiave: Marmellata di fichi, timo e marasca

Naso: Scuro, erbaceo e minerale

Bocca: sorso schietto, verticale, dotato di grande materia e frutto.

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamoa Monleale, celebre sottozona dei Colli Tortonesi, zona che si fa culla da sempre dei più iconici e storici produttori di Barbera e soprattutto di Timorasso, vitigno che è passato dall’essere quasi perduto a metà del ‘900 a diventare oggi uno dei vini più importanti nel panorama vitivinicolo

italiano (dal 2016 patrimonio Unesco).
Qui i terreni sono tipicamente calcarei e limosi, elementi in grado di conferire ai vini elevata sapidità, tensione e mineralità; allo stesso tempo il clima consente di raggiungere sempre piena maturità conferendo grande volume e generosità.

In questo contesto la cantina nasce nel lontano 1860, dove Renato Boveri, dopo suo padre Bartolomeo, crede nella zona e produce Timorasso (oltre a Barbera e Cortese) per 86 vendemmie, diventando di fatto uno dei padri e fondatori di questa nobile e longeva uva, lasciandoci nel 2022 all'età di 102 anni.
Lo stesso Walter Massa, nipote di Renato, impara e muove i primi passi nelle centenarie vigne di Monleale dello zio: "è stato lui che mi ha dato la forza di credere nel Timorasso".

Il "Sant'Ambreus" è una Barbera proveniente da vigne di circa 100 anni situate nell'omonima vigna situata a Monleale.
Un vino incredibile per grip, verve e tensione, dove la grandissima vivacità acida di quest'uva riesce a trovare perfetta organicità con la mineralità e la profondità donata da queste vigne ormai centenarie.
Vigna storica in grado di dare un vino inimitabile: scuro, profondo, e statuario ma allo stesso tempo piacevolmente fruttato e sorprendentemente dinamico.