METERI
SELEZIONE VINI

Darecà Canavese Rosso 2019 - Figliej

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2019
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Tonneau 12 mesi
Invecchiamento: Bottiglia 24 mesi
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nebbiolo (Picotendro), fermentazione spontanea, 12 mesi in legno piccolo.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Tostatura, cipria e cuoio

Naso: Austero, nebbioleggiante e tostato

Bocca: sorso impostato, strutturato e piacevolmente tannico, lunghissimo e profondissimo

Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamoin 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 toppie poggiano sui tradizionali piloni disposti a loro volta su terrazzamenti estremamente ripidi e di modesta dimensione.

METERI
SELEZIONE VINI

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 "Darecà" ("dietro casa") è un Nebbiolo Picotendro proveniente da vigne di circa 100 anni posizionate letteralmente dietro casa di Riccardo e Bianca.
Un vino regale, opulento e incarnante alla perfezione l'idea del grande nebbiolo secondo Riccardo, dove la finezza e l'essenzialità dell'affinamento in acciaio lascia il posto all'unica botte di legno presente in azienda.
Note di cuoio, tostatura, cipria, eucalipto e fiori secchi sono le principali sensazioni che caratterizzano il corredo aromatico di questo stupenda e immortale bottiglia.