METERI
SELEZIONE VINI

Rossofigliej Canavese Rosso 2023 - Figliej

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Canavese Rosso DOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Neretto, Bonarda, Barbera
Annata: 2023
Età delle Vigne: 70-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Produzione annua: 800 bottiglie
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Uvaggio di 18 vitigni autoctoni, fermentazione spontanea, 12 mesi in acciaio
Biologico Certificato.
Sentori chiave: sottobosco, marasca e pepe

Naso: austero, fruttato, erbaceo e terroso

Bocca: sorso mediamente strutturato, tannico, allungo fruttato e grande freschezza.

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo in 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.

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 Rossofigliej è un vino proveniente da vigne sparse di circa 70/80 anni ed ottenuto da circa 18 vitigni autoctoni, tra cui uva rara, neretto gentile, nebbiolo, bonarda, croatina, barbera, chatus, vernassa, picul rus.
Questo vino incarna perfettamente il carattere territoriale dell’alto canavese: austero, fresco, balsamico, erbaceo, minerale, e con un frutto che si caratterizza per la leggiadria ed etereità, dove a chiudere il sorso sono le sensazioni di sottobosco e fogliame secco.