METERI
SELEZIONE VINI

Toppia Nebbiolo 2021 - Figliej

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2021
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Numero bottiglie prodotte: 800
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo (Picotendro), fermentazione spontanea, 12 mesi in acciaio
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Incenso, arancia amara e ribes

Naso: delicatissimo, sussurrato, con note agrumate, balsamiche, di cipria e piccoli frutti rossi

Bocca: sorso fine, freschissimo e profondo, tannino setoso e allungo balsamico

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 Toppia è un Nebbiolo Picotendro proveniente da vigne di circa 70 anni.
Un vino straordinario per eleganza, finezza ed espressività, un nebbiolo che quasi "borgogneggia", dove il sorso è leggiadro, strutturato, profondo e stimolante al tempo stesso.
Al naso quasi timido in apertura, mentre in bocca da subito agile, fresco, balsamico, agrumato, minerale, speziato e grintoso: espressione pura e trasparente dell'immensa potenzialità dell'Alto Canavese.