

## Toppia Canavese Rosso 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 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 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.