

SATIFOL - VINO DI UVE STRAMATURE



Satifol è "ma sei matto?" in piemontese. È la domanda di nonno Aldo quando ha scoperto il momento della raccolta a metà novembre e i grappoli attaccati alla muffa nobile (*Botrytis cinerea*). Per lui produrre vino con quell'uva sarebbe stato da matti...e lo pensa ancora!

VIGNE

Vigneti vicino all'azienda ben esposti al vento.
Altitudine 300 m s.l.m.



VIGNETI E TERRENO

0,5 ettari: età media 30 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)

VITIGNO

Nota vitigno bianco autoctono



VENDEMMIA

Manuale, tardiva nella seconda decade di novembre

VINIFICAZIONE

La produzione di questo vino varia di anno in anno: può sovramaturare in pianta o in cassette. Pressiamo l'uva in modo soffice. La fermentazione è in acciaio a circa 15-16° C molto lunga e lenta affinché i lieviti riescano a lavorare. L'affinamento è variabile in alcuni anni 50% in legno e 50% vasi vinari di acciaio inox, in altri anni lo affiniamo solo in acciaio inox. Segue sempre l'affinamento in bottiglia.



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.375
Alcool 13%-15% vol. a seconda delle annate
Giallo paglierino brillante con riflessi dorati intensi. L'aroma è complesso e invitante con sentori di fiori gialli, fiori di acacia, miele e frutta secca come albicocca e pesca. Il gusto è persistente, avvolgente, caldo e conferma i sentori al naso.



QUANDO

Sempre: appena imbottigliato per coglierne l'aromaticità e freschezza.
Negli anni: per suggellarne l'intensità, la dolcezza e la voluttuosità.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 14°-16° C, servito in un calice con dimensioni contenute e coppa panciuta per favorire lo sviluppo degli aromi e la loro concentrazione al naso.



ABBINAMENTO CLASSICO

Servito a fine pasto al momento del dessert. Con i dolci della tradizione piemontese e non solo. I nostri suggerimenti: bunet con amaretti, torrone, pastiera napoletana e babà al rum! Non è insolito trovarlo servito a tutto pasto.



ABBINAMENTO CURIOSO

Virtuoso con gli stuzzichini salati. Amabile e avvolgente con il fegato alla veneziana. Potete sorseggiarlo accompagnandolo a frutta secca (dolce o salata) o frutta disidratata: nocciole, anacardi, ribes, pesche, albicocche. E con il Roquefort? Da provare!



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

