

# 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.  
Bebetelo 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

