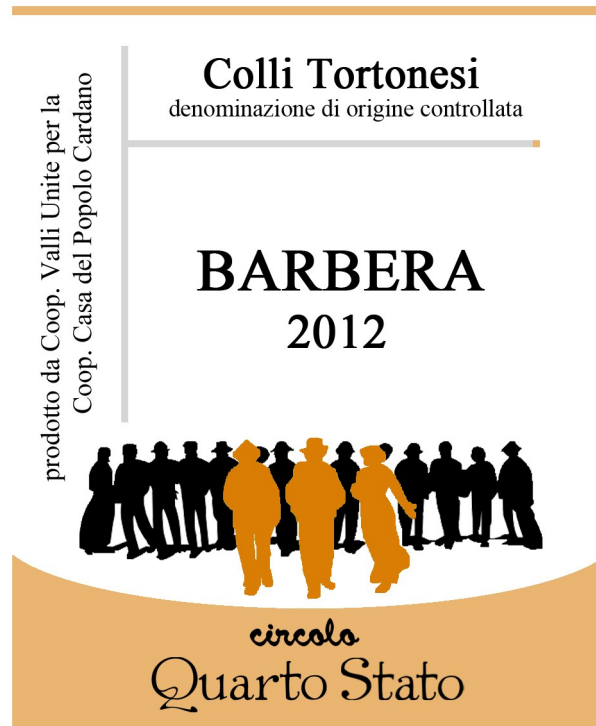


Le etichette sono nate da una idea della Chicca (Francesca Faccin) e definite da Zazà (Pietro Zaro)



Colli Tortonesi Barbera DOC

VITIGNO: 100% Barbera.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°-14°

dalla nostra carta dei vini:

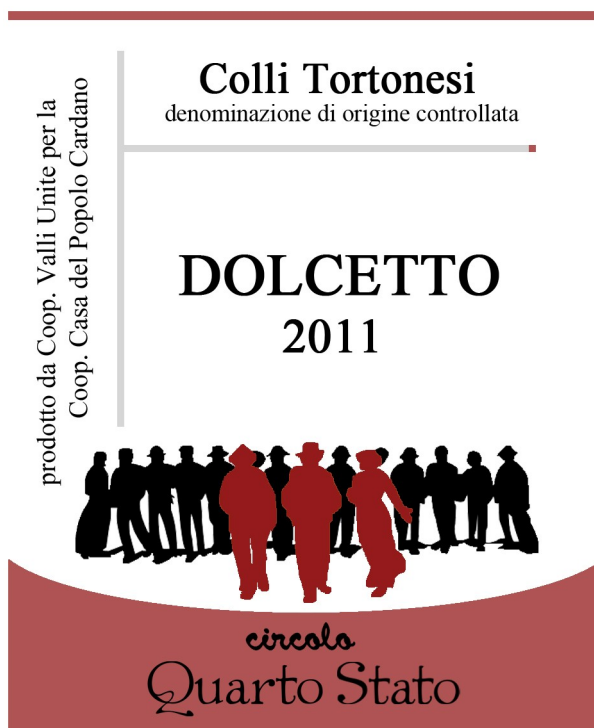
"...Fa u'stufà 'n cu a caren ad matamà, fa a pastae e impinì ii anlot, 'n cu u' stufà trigà. Fai bui des minut e quatai ad vein Barbera. Bon aptit..."

Vino tipico del Piemonte, prodotto sui colli Tortonesi da vitigni piantati dai nonni dei soci della Cooperativa, che vengono concimati con concimazione verde e composti organici prelevati dalla stalla, essendo la nostra un'azienda a ciclo completo.

Dopo il lungo lavoro di legatura dei tralci, a metà ottobre i grappoli tozzi e consistenti con acini leggermente obliqui di colore blue-violetto raccolti e mostati nella nostra cantina vengono lasciati fermentare in modo naturale, non subendo alterazioni di nessun genere.

Combattiamo le malattie che possono colpire questo vitigno, per altro molto forte, con prodotti rameici a base minerale, zolfo di cava e con bacillus-turingensis, (o lotta controllata).

Coltivando biologicamente siamo riusciti a ripristinare la flora batterica nelle nostre vigne e perciò non subiamo danni da afidi, ragno rosso, acari ecc..



Colli Tortonesi

Dolcetto DOC

VITIGNO: 100% Dolcetto. **GRADAZIONE ALCOLICA:** 13°-14°

dalla nostra carta dei vini:

"...Trigà arburent, ài, tùn, oiv dâr, pen imbevû d'aséég.
Môteg ad l'ôri. Dal inséme ai bui..."

Dopo la Barbera è l'uva più coltivata sui Colli Tortonesi. Il Dolcetto è una qualità a maturazione precoce e per questo meno penalizzata in annate in cui l'arrivo dell'autunno è piovoso e caratterizzato da repentini abbassamenti della temperatura. Abbiamo constatato negli anni che, effettuando nel mese di agosto un saggio diradamento dei grappoli, riusciamo ad ottenere un vino, sempre, di elevata qualità che anche in annate meno favorevoli è possibile invecchiare. Il **Dolcetto** ha un grappolo grande, triangolare, lungo; acini rotondi e il raspo rosso. Nel bicchiere, il vino si presenta rosso rubino intenso, dall'odore vinoso, sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, in cui è ricorrente la rosa canina, e dove il fruttato si sposa armonicamente con i tannini. Come per il Dolcetto di altre zone piemontesi, si può definire vino da tutto pasto, che non sfigura neppure se abbinato a portate importanti e ricche di sapore.

Curiosità: "Quella dei Colli Tortonesi, colline morbide e gentili che dal Monferrato alessandrino declinano verso l'Oltrepo Pavese, è in realtà oggi una delle zone considerate marginali per la produzione di questo vino rosso, ma non va comunque dimenticata l'importanza storica che questo vitigno riveste nell'ambito del territorio tortonese." [...]

"Anche se non si hanno notizie certe relative sulle varietà di vitigno coltivate su queste colline, proprio alla problematica dei commerci con la vicina Liguria può ricondursi il fatto che sia in zona, che nel Genovese, impropriamente il dolcetto sia da sempre noto come "Nibiò"." [...]

"Del Dolcetto, principale vitigno a bacca rossa, ne vengono descritte almeno di tre varietà: una a graso verde, con acini più grandi del consueto, ad elevata vigoria vegetativa e meno soggetta agli attacchi dei parassiti, una graso rosso, meno produttiva ma meno soggetta alla cascola, ed una terza di cui non si ha più traccia, nota come Dolcetto bianco o Nebbiolo bianco o Ravellino, che però risulta producesse dei vini di non elevata qualità." [...]

In tutto ciò, il Dolcetto tortonese (che comunque molti chiamano ancora oggi nebbiolo) si ritaglia uno spazio di tutto rilievo, anche perchè in zona è considerato un vino di pregio. Proprio per questo motivo, specialmente i piccoli produttori, non si sono lasciati tentare (o lo hanno fatto solo in parte) dalle chimere commerciali del crescente interesse per i bianchi, ed hanno salvaguardato un discreto patrimonio a Dolcetto, che oggi si aggira in totale sui cento ettari.

Tra patrimonio "storico" e reimpianti si è però alimentato un patrimonio genetico decisamente variegato che ancora oggi include molte sottovarietà di Dolcetto. Questo particolare, unito all'estrema disomogeneità geologica del tortonese specialmente nei caratteri determinanti l'ecosistema viticolo (qui infatti convivono terreni alluvionali sabbiosi, argillosi calcarei e zone marmose) fa sì che risulti difficile tipizzare il vino Dolcetto dei Colli Tortonesi. Da queste uve a bassa resa quantitativa (quaranta, cinquanta quintali per ettaro) a maturazione precoce, si ottengono vini a bassa acidità e medio-alta tannicità, che peraltro resistono bene ad alcuni anni di invecchiamento.

Tratto da : "Qui era noto come Nibiò" di Flavio Baraso