



CARTA DEI VINI





Sono Matteo, ho trentatré anni e da Milano mi sono trasferito nel Monferrato per dar vita ad una nuova realtà nel mondo della viticoltura di questo territorio.

Attraverso diverse esperienze in cantine del Monferrato e dell'Oltrepò Pavese perfeziono tecniche e conoscenze che fino a quel momento avevo soltanto studiato sui libri. Questo mi consente di sperimentare le prime tecniche di vinificazione su alcuni vitigni autoctoni piemontesi, selezionati in una produzione molto limitata in base alla mia filosofia di produzione, basata sulle potenzialità della materia prima e del territorio.

Il rispetto del ciclo vegetativo della pianta, l'assenza di meccanizzazione in campo e la scrupolosa attenzione alle pratiche in cantina sono i miei imperativi. Per questo ho deciso di aderire al mondo del vino naturale, il cui scopo è quello di proporre l'espressione di vino più pura possibile, frutto della sola fermentazione spontanea del mosto.

Riflesso perché credo che il vino non sia soltanto una semplice bevanda conviviale, ma un mezzo attraverso il quale il produttore può riuscire a trasmettere una sua idea personale. Filosofia di produzione, rispetto del territorio e delle sue caratteristiche, tecnica, contenuto ed estetica sono le mie linee guida imprescindibili.

MOMENTUM

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in botti di acciaio per 36 mesi.

La scelta di questo vitigno è stata effettuata nel tentativo di rivalutare una varietà associata a un vino di facile beva e poco impegnativo, per restituire complessità e potenziale inespresso.

L'affinamento in acciaio consente di preservare il più possibile le caratteristiche proprie dell'uva, senza la contaminazione di sapori restituiti dalle botti di legno.

Annate disponibili: 2016

Vitigno: 100% Freisa

Orientamento vigna: Est

Terreno: 100% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 270 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: 30 giorni a contatto con le bucce

Affinamento in legno: no

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in vasca: 36 mesi in botti di acciaio

Affinamento in bottiglia: 36 mesi

Grado alcolico: 13.5%vol

N. bottiglie prodotte: 1400

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 16-18°C

Annate disponibili:

2016, prezzo: 17 Euro

MATERICO

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in un tino di legno da 25 ettolitri per 24 mesi.

L'affinamento è un aspetto che influenza radicalmente le caratteristiche del vino prodotto: Materico è frutto di una sperimentazione condotta nei primi anni di attività, nei quali ho valutato, secondo il mio gusto personale, quale contenitore fosse più adatto ad esaltare le caratteristiche della Freisa.

In questa espressione di vino, la scelta è ricaduta su un tino di legno da 25 ettolitri, che conferisce un delicato equilibrio tra il tannino gallico del legno e il tannino catechico dell'uva.

Annate disponibili: 2016

Vitigno: 100% Freisa

Orientamento vigna: Est

Terreno: 100% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 270 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione

Affinamento in legno: sì, tino di legno da 25 hl per 24 mesi

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in bottiglia: 36 mesi

Grado alcolico: 13,5%vol

N. bottiglie prodotte: 2100

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 16-18°C

Annate disponibili:

2016, prezzo: 20 Euro

ZEROQUINDICI

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in barrique di rovere francese per 36 mesi.

Il primo vino prodotto nella storia dell'azienda, annata 2015. In questa terza ed ultima interpretazione della Freisa, l'affinamento in barrique da 225 litri per tre anni conferisce eleganza e rotondità al vino.

La produzione di Zeroquindici è stata circoscritta al primo anno di produzione, e può considerarsi una riserva in edizione limitata.

Annate disponibili: 2015

Vitigno: 100% Freisa

Orientamento vigna: Est

Terreno: 100% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 270 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione

Affinamento in legno: sì, barrique di rovere francese per 36 mesi

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in bottiglia: 48 mesi

Grado alcolico: 14%vol

N. bottiglie prodotte: 1500

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 16-18°C

Annate disponibili:

2015, prezzo: 25 Euro

VIRGILIO

Vino rosso prodotto da uve 100% Barbera, affinato in botti di acciaio per 24 mesi.

La Barbera è il vitigno piemontese per eccellenza, da cui tipicamente si ottiene un vino con caratteristiche di scarsa tannicità ma una spalla acida persistente.

La vendemmia tardiva e il raggiungimento della maturità fenolica dell'uva consentono di conferire un giusto equilibrio tra questi due fattori.

Annate disponibili: 2017, 2018

Vitigno: 100% Barbera

Orientamento vigna: Est

Terreno: 50% limo, 50% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 300 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione

Affinamento in legno: no

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in vasca: 24 mesi in botti di acciaio

Affinamento in bottiglia: 24 mesi

Grado alcolico: 14%vol

N. bottiglie prodotte: 1200

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 14-16°C

Annate disponibili:

2017, prezzo: 17 Euro

2018, prezzo: 16 Euro

CARONTE

Vino rosso prodotto da uve 100% Barbera, affinato in tonneaux di legno da 500 litri per cinque anni.

Questa interpretazione di Barbera si discosta dall'espressione in acciaio per essere un vino più corposo e strutturato, con un leggero residuo zuccherino che completa la beva. Il lungo affinamento in legno conferisce una rotondità unica, con sentori che ricordano composte di frutta, unite a un'affumicatura e una speziatura che allungano la persistenza.

Annate disponibili: 2016

Vitigno: 100% Barbera

Orientamento vigna: Est

Terreno: 50% limo, 50% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 300 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: a contatto con le bucce fino alla fine della fermentazione

Affinamento in legno: no

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in vasca: 60 mesi in tonneaux di legno

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Grado alcolico: 15%vol

N. bottiglie prodotte: 1000

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 17-18°C

Annate disponibili:

2016, prezzo: 27 Euro

VENTICENTO

Vino rosso prodotto da uve 100% Grignolino, affinato in botti di acciaio per 24 mesi.

Il Grignolino è uno dei più caratteristici vitigni autoctoni del Monferrato. La particolare tecnica di vinificazione, che prevede l'utilizzo di uve a diversi stadi di maturazione, consente di ritrovare nel calice rotondità e persistenza. Nelle annate 2017 e 2018 una parte delle uve è stata vendemmiata in surmaturazione, mentre nella 2019 le uve sono state vendemmiate poco dopo l'invasatura e alla maturazione fenolica, ottenendo un vino più esile e adatto ad essere servito anche d'estate a una temperatura più bassa.

Annate disponibili: 2017, 2018, 2019

Vitigno: 100% Grignolino

Orientamento vigna: Est

Terreno: 50% limo, 50% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 250 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio: 60 giorni a contatto con le bucce

Affinamento in legno: no

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in vasca: 24 mesi

Grado alcolico: 15%vol (13,5% per l'annata 2019)

N. bottiglie prodotte: 840

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 17-18°C/10-12°C per la 2019

Annate disponibili:

2017, prezzo: 22 Euro

2018, prezzo: 20 Euro

2019, prezzo: 18 Euro

FENICE

Vino bianco prodotto da uve 100% Timorasso, affinato in botti di acciaio per 12 mesi.

La storia del Timorasso trae origini dall'antichità, ma solo negli ultimi anni è stato riscoperto ed apprezzato per le sue qualità indiscusse: è per questo che nel 2019 decido di impiantare una vigna di questa varietà.

La sua spiccata acidità consente di donare longevità alla bottiglia, tanto da poter essere dimenticata in cantina per anni oppure essere stappata a pochi mesi dall'imbottigliamento.

Annate disponibili: 2021

Vitigno: 100% Timorasso

Orientamento vigna: Est

Terreno: 30% limo, 70% argilla

Densità delle viti: 4000 ceppi/ettaro

Gestione vigna: prateria totale. Controllo delle malattie con l'impiego di rame, zolfo e olio essenziale di arancio dolce

Altitudine: 270 s.l.m.

Vendemmia: manuale

Temperatura controllata in fermentazione: no

Fermentazione spontanea in acciaio dopo una pressatura soffice

Affinamento in legno: no

Filtrazione e chiarifiche: no

Affinamento in vasca: 12 mesi

Grado alcolico: 12%vol

N. bottiglie prodotte: 450

Categoria: vino naturale con vigne certificate biologiche

Temperatura consigliata per la mescita: 8-10°C

Annate disponibili:

2021, prezzo: 22 Euro

ALCHIMIA

Alchimia è l'unica referenza prodotta il cui nome non si riferisce a un vitigno specifico ma a un concetto.

Ogni anno raccolgo la mia sfida personale nel vinificare uve non presenti nel fascicolo aziendale con tecniche enologiche più estreme. Il lavoro di ricerca è iniziato nel 2019, utilizzando uve coltivate da produttori che ritengo in linea con la mia filosofia.

L'idea è quella di rompere la routine di vinificazioni ripetibili sperimentando nuove tecniche e varietà, proponendo sul mercato un prodotto volutamente ricercato e non ripetibile negli anni.

ELENCO VINI:

Alchimia 19: Passito di Malvasia di Casorzo, vino rosso, anno 2019

La Malvasia di Casorzo è una varietà di uve coltivata nell'omonimo comune del Monferrato, la cui produzione è limitata a 100 ettari di superficie. La gestione in campo ha previsto che verso la metà di settembre, alla maturazione fenolica delle uve, venisse tagliato il capo a frutto direttamente dalla pianta in modo da iniziare l'appassimento in campo. Una volta vendemmiata, l'uva è stata posizionata nel fienile dell'azienda per proseguire ulteriormente la concentrazione del mosto, eliminando progressivamente i singoli acini compromesse dalla muffa e conservando soltanto quelli bottrizzati. E' seguita una pigiodiraspatura con fermentazione in acciaio, per poi continuare l'affinamento per tre anni in botti di legno.

Prezzo: 20 Euro

Alchimia 20: Riesling italico, Orange wine, anno 2020

Vino di ispirazione slovena/georgiana. Le uve sono state pigiodiraspate per consentire la macerazione delle bucce, durata 3 settimane. A seguito della svinatura, il vino ha proseguito l'affinamento

in botte piccola. La presenza delle due sovrastrutture sono state pensate per offrire un prodotto deciso e diretto.

Prezzo: 20 Euro

Alchimia 21 : Moscato bianco, vino bianco, anno 2021

Il moscato bianco è un'uva comune nel Monferrato, spesso vinificato sotto forma di passito o vino dolce. La mia è un'interpretazione secca, in cui le caratteristiche aromatiche della varietà vengono espresse senza l'ausilio della percezione del dolce. Concepito per essere un vino gastronomico, si presta a interessanti abbinamenti con piatti di pesce.

Prezzo: 17 Euro

LISTINO PREZZI (IVA ESCLUSA)

VINI BIANCHI

FENICE (100% TIMORASSO)

Annata 2021: 22 Euro

ALCHIMIA 21 (100% MOSCATO BIANCO)

Annata 2021: 17 Euro

VINI BIANCHI MACERATI

ALCHIMIA 20 (100% RIESLING MACERATO IN LEGNO)

Annata 2020: 20 Euro

VINI ROSSI

ZEROQUINDICI (100% FREISA AFFINATA IN BARRIQUE)

Annata 2015: 25 Euro

MOMENTUM (100% FREISA AFFINATA IN ACCIAIO)

Annata 2016: 17 Euro

MATERICO (100% FREISA AFFINATA IN BOTTE DI LEGNO DA 25 ETTOLITRI)

Annata 2016: 20 Euro

VENTICENTO (100% GRIGNOLINO)

Annata 2017: 22 Euro

Annata 2018: 20 Euro

Annata 2019: 18 Euro

VIRGILIO (100% BARBERA)

Annata 2017: 17 Euro

Annata 2018: 16 Euro

CARONTE (100% BARBERA)

Annata 2016: 27 Euro

PASSITI

ALCHIMIA 19 (100% MALVASIA DI CASORZO, bottiglia da 0.375 l)

Annata 2019: 20 Euro