

CONTINUO

Zona di produzione

Luccineglio, Lozzolo

Vitigno

Nebbiolo 50%, Malbeck 35%, Vespolina 15%

Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri Produttivi

Produzione massima 25 q/ha

Bassa carica di gemme

Contenuta resa per ceppo

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione intensa e prolungata in

anfora impermeabilizzata con cera d'api

Fermentazione a temperatura controllata

Maturazione in anfora per 12 mesi

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rubino con riflessi granati. Profumo intenso con leggeri sentori di miele e fiori di acacia. Sapore armonico, corposo, di grande complessità.

Tenuta all'invecchiamento

6 - 8 anni e oltre

Temperatura di servizio

18°

Abbinamenti

Indicato da meditazione. Adatto anche a formaggi freschi e stagionati, piatti estivi





CONTINUO

Il nome di questo vino è in grado di catturarne perfettamente l'essenza. La stessa terra che nel corso degli anni ha ospitato e nutrito i vitigni di Nebbiolo e Malbeck, viene trasformata da mani esperte in pregiate anfore che offrono ricetto al vino durante la fase di maturazione. Il rapporto fra terra e vite non viene a mancare nemmeno una volta poiché da quest'ultima vengono raccolte le uve e trasformate in ciò che poi diventerà CONTINUO.

Questo incessante dialogo fra terra e frutto, mediato solamente da una sottile impermeabilizzazione in cera d'api di nostra produzione, permette di esplorare una moltitudine di nuovo linguaggi aromatici. La mineralità dell'anfora viene colorata dalle fragranti dolci note della cera d'api, conferendo al CONTINUO un intricato bouquet olfattivo di sorprendente armonia. La struttura tannica del Nebbiolo, unita alla corposità del Malbeck, rendono questo vino elegante e persistente al palato, piacevole ma mai scontato.

L'idea del CONTINUO scaturisce da una volontà di sperimentazione di Emanuele che, a partire dalla coltivazione di una vite non tipicamente piemontese, ricerca nuove possibilità di vinificazione che siano ecologicamente consapevoli, rispettose dell'ambiente e che, nell'innovazione, risultino comunque radicate nel territorio e nella tradizione agricola locale.