

CONTINUO

Zona di Produzione

Molsino (Gattinara), Corticella (Roasio)

Vitigno

Nebbiolo 100%

Sistema di Coltura

Guyot e Maggiorina, Inerbimento,
Concimazioni Organiche contenute, nessun
utilizzo di diserbanti.

Parametri Produttivi

Produzione massima 50 q/ha;
Bassa carica di gemme;
Resa contenuta per ceppo;
Diradamento;
Scelta Vendemmiale;
Fermentazione e macerazione in legno;
Affinamento due anni in Tonneau;
Maturazione in anfora impermeabilizzata con cera d'api per 12 mesi.

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 14% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore granato con leggeri riflessi aranciati. Profumo intenso,
floreale e fruttato con note e sentori di miele e fiori di acacia.
Sapore armonico, di grande complessità, finale prolungato.

Tenuta all'invecchiamento

6 - 8 anni e oltre

Temperatura di servizio

16° - 18°

Abbinamenti

Indicato da meditazione. Si sposa bene con piatti
con note agrodolci, foie gras, formaggi stagionati
e 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, 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 mai a mancare 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 nuovi 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, rende questo vino elegante e persistente al palato, piacevole ma mai scontato.

L'idea del CONTINUO scaturisce da una volontà di sperimentazione di Emanuele, e la ricerca di 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.