



IL PENDIO

VINO ROSSO



VITIGNO

60% Barbera, 40% Dolcetto.

COMUNE DEI VIGNETI

Castelletto d'Orba, Ovada.
Provincia di Alessandria.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile a seconda dei vigneti.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato variabile a seconda dei luoghi, ma più diffusamente costituito da marne sabbiose.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve di Barbera e Dolcetto vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione con rimontaggi per un minimo di 20 giorni. Svinatura, leggera filtrazione ed imbottigliamento. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene nei mesi di Settembre /Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Presenta sentori fruttati e floreali, in particolare di prugna, mirtillo e fiore di geranio. La sensazione gustativa è intensa e fine, fresca e giustamente tannica, con buon equilibrio finale e una spiccata persistenza.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare tutto il pasto con i piatti tipici della tradizione piemontese. Con primi e secondi di carne rossa, grigliate, ragù, affettati dal sapore intenso, formaggi a maturazione media e anche stagionati. Acciughe al verde.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, leggermente umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.



GRAPE VARIETY

60% Barbera, 40% Dolcetto.

VINEYARDS IN

Castelletto d'Orba, Ovada.
Province of Alessandria.

AVERAGE VINE AGE

35 years old.

VINEYARD EXPOSURE

Differs between vineyards.

SOIL TYPE

Varies according to location but generally sandy marl.

VINIFICATION

Selected Barbera and Dolcetto grapes from our vineyards are transported to the cellar when the proper level of ripeness is reached. Then they undergo a conventional red wine-making process: fermentation and maceration occurs in stainless steel vats with selected yeasts at controlled temperatures. Fermentation takes place with indigenous yeasts and frequent pumping-over for a minimum of 20 days. Afterwards the wine is racked, lightly filtered, and bottled. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A firm and bold ruby red wine with violet reflections and marked fruity aromas of plum, blueberry, and geranium flower. On the palate it is crisp, refined and vivid. The wine has a well-orchestrated tannic texture and a balanced and lingering finish.

PAIRINGS

A wine that can be served throughout the meal, it is a great choice with typical Piedmontese dishes. It pairs well with red meat, "ragù pasta-sauce", sliced meats, and soft, medium-to-very mature cheese. Try it with Anchovies in Green sauce.

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

**GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME**

13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

17° C

