

“Alseide” Langhe bianco Doc

Vino: Bianco secco elegante, ottenuto con il progetto ecologico “Libera Natura”, promosso dall’Associazione Vinaioli di Castellinaldo e certificato da Bureau Veritas.

“Alseide” è il nome mitologico di una ninfa dei boschi. È un nome che esprime purezza e salubrità ambientale: per questo l’azienda lo ha scelto per caratterizzare il suo vino bianco derivante dal progetto “Libera Natura”.

Vigneto: due vigneti collinari nel comune di Castellinaldo d’Alba, nelle località Granera e Gallarini

Anni d’impianto: 2007 (Granera) e 2011 (Gallarini)

Vitigno: Arneis 85% e Sauvignon (15%)

Esposizione: Ovest (Gallarini) e Est (Granera)

Suolo: terreni a prevalente costituzione calcareo-silicea, ovvero “terre bianche” assai adatte alla produzione di vini di qualità e di ottima resistenza al tempo.

Coltivazione: Il sistema di impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto. Le varie operazioni colturali sono condotte con una forte attenzione agli aspetti ambientali e, pertanto, si utilizzano solo agrofarmaci a basso impatto e senza produzione di residui nocivi per la salute. La concimazione viene eseguita con prodotti organici e con il sovescio con specie erbacee tipo leguminose e la loro falciatura in stadio adulto della pianta per incrementare la frazione organica presente nel terreno. Non si effettua il diserbo chimico, ma il controllo delle erbe nel sottofila è garantito esclusivamente con le operazioni di sfalcio.

Vendemmia: Le uve sono raccolte a mano e con attenta cernita all’inizio di settembre, quando hanno raggiunto la migliore maturazione.

Vinificazione: Le uve all’arrivo in cantina sono immediatamente ammostate con una pressatura soffice, separando il mosto liquido dalle bucce e dai raspi. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (18°- 20°C), in contenitori di acciaio inox. Molto limitato è il ricorso all’azione selettiva dell’anidride solforosa sotto forma di metabisolfito di potassio.

Maturazione: il vino matura per 3 mesi in contenitori di acciaio inox e, poi, si affina per almeno 3 mese in bottiglia. A fine lavorazione, il contenuto in anidride solforosa è inferiore a 90 mg/litro rispetto al massimo dei 200 mg previsto dalla normativa vigente.

Note organolettiche: colore giallo paglierino intenso, con riflessi inizialmente verdognoli e che con il tempo sfumano nell’oro antico; ampio e delicato è il profumo, nitido di sentori floreali e di frutta

fresca. Completa il profumo un intrigante corredo minerale. Il sapore è pieno, deciso, di bella eleganza, con una piacevole nota amarognola sul finale, insieme al ricordo di mela Golden.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo. Classico vino da pesce, frutti di mare e antipasti di carni bianche e verdure. Grazie alla sua interessante struttura può accompagnare anche primi piatti e secondi di carni bianche non troppo sapidi.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10-12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 3 o 4 anni dalla vendemmia.