

"San Pietro" Nebbiolo d'Alba Doc

"San Pietro" è il marchio aziendale che fa riferimento alla Cascina San Pietro di proprietà della famiglia Cravanzola. Qui da tempo immemorabile si coltiva con soddisfazione il vitigno Nebbiolo e si produce un vino di grande prestigio ed eleganza.

Vigneto: nasce nel vigneto collinare San Pietro, in comune di Castellinaldo d'Alba

Anno d'impianto: Parte nel 1972 e parte nel 1980

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Sud e Sud-ovest

Suolo: misto marnoso e sabbioso

Coltivazione: nel vigneto San Pietro i filari seguono l'andamento collinare secondo il sistema a contropalliera bassa. Il sistema di potatura è il Guyot modificato ad archetto. La coltivazione si sviluppa con una serie di successive lavorazioni manuali e nel massimo rispetto dell'ambiente e del paesaggio. Il terreno viene lavorato solo a fine stagione, per preparare l'accumulo di acqua grazie alle neviccate invernali. La concimazione è condotta solo con l'apporto di sostanza organica e con la pratica del sovescio. Molto attenta è la difesa antiparassitaria, realizzata con principi attivi a basso impatto.

Vendemmia: la vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di ottobre: le uve, attentamente selezionate, vengono immediatamente portate in cantina per la vinificazione.

Vinificazione: la vinificazione inizia con la pigiatura e diraspatura delle uve, seguite dalla fermentazione con macerazione di 8-10 alla temperatura controllata di 30° C in vasche d'acciaio con quotidiani rimontaggi e follature.

Maturazione: a svinatura ultimata, il vino matura per almeno 12 mesi parte in grandi botti di rovere di Slavonia e parte in acciaio. Poi va in bottiglia, dove affina per almeno 6 mesi.

Note gustative: il colore è rosso granato elegante e di bella tonalità; il profumo è ampio e fruttato, con note di lampone e altri frutti rossi. Seguono nel tempo le sensazioni speziate di cannella e vaniglia. In bocca, il sapore è intenso e deciso, pieno e compatto.

Abbinamenti: a tavola trova la giusta compagnia con i piatti eleganti, le paste al ragù, le carni arrosto e alla griglia, i formaggi di bella stagionatura.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi 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 10 o 12 anni dalla vendemmia.