

## BIONDIN



*Il nostro “Biondin” prende il suo nome dal leggendario brigante, Francesco Demichelis, detto appunto “il Biondin”. Demichelis nacque nel Monferrato nel 1871 e di mestiere faceva il brigante tra la Lomellina, il Biellese ed il Vercellese. Il suo fascino e la sua galanteria con le donne lo hanno salvato e protetto per molti anni. Viene ricordato come l’ultimo brigante romantico.*

*Il nome ben si presta per il nostro “sfursà” che con le sue sfumature giallo oro, vivo e brillante, al palato risulta intrigante e con una persistenza affascinante.*

*Si apre con dolci note di miele all’olfatto, per poi sfumare su note più sensuali di agrumi.*

*Si assapora lentamente per coglierne la freschezza e la dolcezza, per poi approdare ad un finale persistente di vaniglia e frutta candita.*



## VINIFICAZIONE

La vendemmia del Biondin avviene ad inizio settembre. È ottenuto da uve bianche autoctone, provenienti dalla vicina collina morenica della Serra di Ivrea.

Le uve vengono portate in passitaia a Montecavallo, dove riposano fino a gennaio. Segue una diraspatura e pigiatura molto soffice, per evitare la rottura dei vinaccioli. Dopo una criomacerazione naturale in tino d'acciaio di pochi giorni al freddo dell'inverno, durante la quale le bucce rilasciano sapori e profumi senza però fermentare, il Biondin viene svinato e torchiato.

Il mosto, dorato e cristallino, passa in barrique di rovere francese, dove quindi lentamente fermenta. Segue un lungo invecchiamento in barrique.

La produzione è limitata e non annuale.

## DATI TECNICI

Vitigni: uve bianche da vitigni autoctoni della Serra di Ivrea

Prima annata di produzione: 2007

Zona di produzione: Collina morenica della Serra di Ivrea

Epoca di vendemmia: prima metà di Settembre

Diraspatura-pigiatura: uve portate in passitaia al Castello di Montecavallo, dove riposano fino a gennaio. Segue una diraspatura e pigiatura soffice.

Durata media di macerazione: criomacerazione naturale per 4/6 giorni

Affinamento: fermentazione ed affinamento in barrique di rovere francese

Imbottigliamento: settembre 2020

Numero bottiglie prodotte: 500 da 0,5l

Attitudine all'invecchiamento: oltre 5 anni

### Dati analitici:

Grado alcolico complessivo: 14,5%

Acidità totale: 4,5 g/l