

CAJANTO 2018

D.O.C Coste della Sesia



Dopo secoli di produzione e vinificazione a scopo familiare, il Cajanto è stato il primo vino della nostra azienda ad essere messo in commercio nel 2000. Essendo il vino di famiglia, non poteva che chiamarsi nel modo in cui Chiara Reda pronunciava "Montecavallo" a tre anni.

È un blend di Nebbiolo (al 70%) e Vespolina (al 30%). È un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e gradevole, con note che ricordano la confettura di susina e di ciliegia.

Al palato si dimostra molto equilibrato, piacevole e ruffiano, con tannini morbidi ed una buona freschezza, che gli permette di essere un vino a tutto pasto.



VINIFICAZIONE

La vendemmia del Cajanto avviene intorno alla metà di ottobre. È un blend di Nebbiolo (al 70%) e Vespolina (al 30%). Le uve vengono deraspate e pigiate, il mosto con le vinacce passa in tini in acciaio dove inizia la fermentazione a temperatura controllata che si protrae per 8 giorni, durante i quali vengono regolarmente eseguite follature e rimontaggi.

Si procede poi con la svinatura e la successiva fermentazione malolattica, che avviene in botti termiche di acciaio. Da qui gli uvaggi iniziano percorsi separati ma paralleli: la Vespolina rimane ad affinare in botte d'acciaio, mentre il Nebbiolo affina per 15 mesi in botte piccola di legno francese.

L'assemblamento avviene poco prima dell'imbottigliamento. Ulteriormente affinato in bottiglia per almeno 6 mesi.

TERROIR E VIGNETO

La collina di Montecavallo è composta da sedimenti risalenti all'era geologica del Pliocene (compreso tra Miocene e Pleistocene), ed esattamente del primo periodo detto "Astiano". I sedimenti contengono una sostanza denominata "ferretto" che crea nel terreno un apporto organico e minerale particolarmente adatto alla coltivazione della vite. I primi documenti che testimoniano la coltura della vite su questa collina risalgono al 1279.

Il terreno è sciolto, sabbioso, ricco di scheletro e ciottoli, severo e povero, dove le radici della vite affondano in profondità.

Il nostro Cajanto proviene dalla vigna "la Vignetta" situata all'interno del bosco che circonda il castello di Montecavallo, rendendo così i terreni più ricchi. È composta per la maggior parte da piante di Nebbiolo, una piccola parte da piante di Vespolina e Uva rara. Le piante sono cloni di nuova generazione, produttive dalla prima gemma, reimpiantati nel 2006 da Chiara Reda, ad una altitudine di 450 metri slm. ed una esposizione a sud.

DATI TECNICI

Vitigni: Nebbiolo 70%, Vespolina 30%

Prima annata di produzione: 2000

Zona di produzione: Nord Piemonte, collina di Vigliano Biellese, uve provenienti dalla vigna "Vignetta"

Età media viti in produzione: 30 anni

Esposizione: Sud

Altitudine: 450 metri s.l.m

Sistema di allevamento: guyot classico

Resa media: 1,5 Kg/vite

Terreno: suolo con pH acido costituito da sabbie marine e humus boschivo

Epoca di vendemmia: prima metà di Ottobre

Diraspa-pigiatura: Fermentazione classica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi e delestage

Durata media di macerazione: 8/12 giorni

Affinamento: 15 mesi piccole botti rovere francese per il nebbiolo, vespolina in acciaio

Imbottigliamento: novembre 2020

Attitudine all'invecchiamento: oltre 5 anni

Dati analitici:

Grado alcolico complessivo: 13%

Acidità totale: 5,34 g/l

Estratto secco totale: 26,4 g/l