

## CASTELLO di MONTECAVALLO 2015

D.O.C Coste della Sesia



*Dopo aver ottenuto la DOC nel 2000, abbiamo voluto chiamare il vino “Castello di Montecavallo”, come il castello che si affaccia sulla collina di Montecavallo, circondato dalle sue vigne.*

*“Castello di Montecavallo” è un ottimo esempio di Nebbiolo dell’Alto Piemonte, ed il suo nome vuole essere un ringraziamento a tutti coloro che per secoli si sono occupati di queste terre, portando avanti una tradizione che per amore e caparbia è arrivata fino a noi.*

*È un vino intenso, dalla struttura complessa, con note accentuate di lampone e sfumature di spezie, pepe nero e liquirizia che ne completano il bouquet. In bocca è intenso ma armonico, con un buon bilanciamento tra i tannini robusti e strutturati ed una buona acidità e sapidità.*



## VINIFICAZIONE

“Castello di Montecavallo” è ottenuto da uve Nebbiolo in purezza frutto di un’attenta selezione vendemmiale. La vendemmia, decisamente tardiva, avviene nella seconda metà di ottobre. La vinificazione è quella tradizionale del Nebbiolo, con macerazione a cappello emerso per 21 giorni, al fine di estrarre dalle bucce tutti i sapori ed i profumi tipici di questo importante vitigno.

La fermentazione malolattica avviene in acciaio a temperatura controllata per dare finezza ed armonia al vino. L’affinamento avviene in botte grande in legno di rovere francese per 24 mesi, che ne arricchisce il profilo con note tostate, fino al raggiungimento dell’equilibrio olfattivo e gustativo ricercato. 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.

“Castello di Montecavallo” viene realizzato esclusivamente con uve provenienti dal nostro vigneto monocoltivar “Prella”. Questo vigneto si affaccia sul versante solatio della collina di Vigliano Biellese, ad una altitudine di 450 metri slm, con un’esposizione a sud-est ed una dolce pendenza che si affaccia verso il territorio della città di Biella.

Il vigneto della Prella fu reimpiantato negli anni ‘70 da Oddone Incisa della Rocchetta, e l’età media delle viti supera i 45 anni.



## **DATI TECNICI**

Vitigni: Nebbiolo 100%

Prima annata di produzione: 2006

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

Età media viti in produzione: 45 anni

Esposizione: Sud

Altitudine. 450 metri s.l.m

Sistema di allevamento: guyot classico

Resa media: < 1 Kg/vite

Terreno: suolo con pH acido costituito da sabbie marine

Epoca di vendemmia: metà di Ottobre

Diraspa-pigiatura: Fermentazione classica in vasche di acciaio inox

Durata media di macerazione: 21 giorni

Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere francese

Imbottigliamento: 2018

Attitudine all'invecchiamento: oltre 10 anni

### Dati analitici

Grado alcolico complessivo 13%

Acidità totale 5,16 g/l

Estratto secco totale: 24,4 g/l