

## **Mistràl**

Da un'uva provenzale un vino "nostro". Uno sguardo verso la Provenza da cui ci giunge il Mistràl, vento potente come questa uva e questo vino. Un omaggio anche a Frederic Mistràl (premio Nobel nel 1904), che delle tradizioni provenzali è stato poeta. Un'ispirazione, uno sguardo verso la Provenza subito dietro il profilo in etichetta. Perché? Perché, come diceva Francesco Biamonti, il nostro "è un cielo che è già di Provenza".

### **Denominazione**

Vino Rosso

### **Uve**

100% Sirah

### **Zona di origine**

Vigne a Camporosso, all'ingresso della Val Nervia, caratterizzate da terreni prevalentemente argillo-sabbiosi ricchi di scheletro, con poco calcare e pH tra il subalcalino e l'acido.

### **Sistemi colturali**

Il Sirah viene allevato a contropalliera e potato a Guyot.

### **Vinificazione**

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pigiate in modo soffice al loro arrivo in cantina, dove vengono selezionate scrupolosamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata (30°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. Durante la macerazione (7-8 giorni), il mosto-vino viene seguito mediante analisi chimiche ed organolettiche e sulla massa in fermentazione vengono eseguite operazioni (rimontaggi e *delestage*) che consentono di ottimizzare l'estrazione di colore e corpo.

Affinamento e fermentazione malolattica in *barriques* di secondo passaggio scelte appositamente dal nostro enologo presso prestigiose aziende e *tonneaux*. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto. Due mesi di affinamento in bottiglia.

### **Degustazione**

Colore intenso dai riflessi violacei, un vino caldo ed avvolgente con un naso ricco di frutta matura, ciliegie in particolar modo, che spiccano su un fondo pepato. La vaniglia del legno è dolce e discreta, esalta i tratti tipici del vitigno senza alterarli. Un vino importante che ben si abbina con carni rosse e selvaggina.