

“ORIGINI” vino rosso



ORIGINI è un vino fruttato, minerale e speziato prodotto con le varie uve presenti nelle vecchie vigne allevate secondo il sistema detto a “Maggiorina”.

Tale forma d'allevamento, esistente da secoli, è costituito da tre viti, sostenute da otto pali di castagno, che si sviluppano ai quattro punti cardinali.

L'architetto Antonelli (progettista della "Mole Antonelliana") perfezionò la campanatura dei pali di sostegno, ottenendo una struttura autoportante molto più resistente ai carichi di uva.

La completa lavorazione manuale in tutte le fasi fenologiche del vigneto, ha portato i contadini ad abbandonare questo tipo di allevamento, non prendendo però in considerazione quanto la vite possa essere più longeva.

È nell'ottica del recupero e conservazione di questo antico sistema di allevamento della vite che nasce il vino Origini.

L'**etichetta**, un collage del Maestro Mauro Maulini, simbolizza il paesaggio in cui questo vino trova le sue radici: le colline vulcaniche ai piedi del maestoso Monte Rosa, circondate dai boschi che hanno preso il sopravvento sulle vigne diffusamente presenti fino a cinquant'anni fa.

Potenziale di maturazione: 2-4 anni

Grado alcolico: dai 12% ai 14%

Vinificazione

Raccolta i primi di ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce per due settimane in tini aperti con un rimontaggio al giorno. Dopo la pressatura, permanenza in vasca d'acciaio e parte in legno per un anno. A fine estate, imbottigliamento.

Annata 2015: prodotte 2388 bottiglie 0,75

Grado alcolico: 14%

Varietà delle uve: Nebbiolo, Croatina, Vespolina, Uva Rara, Barbera, Slarina, Durasca ed altre varietà autoctone.

Età media delle viti: 50 anni

Lieviti: autoctoni

Non vengono aggiunti né enzimi, né chiarificanti, né stabilizzanti e nessun correttore d'acidità

Macerazione: 15 giorni

Affinamento: acciaio e legno