



ACQUISTATO IL .....

"Cinerino" Langhe DOC Bianco 2024

2024

Dalla valle del Rodano alle colline di Dogliani



## La Vigna

**Terreno** Il terreno è dal punto di vista analitico limoso, poco profondo nella parte medio-alta, con marne affioranti causa l'elevata erosione nei versanti meglio esposti. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto fine, con prevalenza di Limo ed Argilla rispetto alla frazione sabbiosa. Si tratta di un terreno che conferisce al vino ottenuto dalle uve su di esso coltivate struttura, finezza e complessità.

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

## Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Viogner 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare con impiego di CO2. Svinatura e pressatura soffice, decantazione statica e travaso in botti di acacia con inoculo di lieviti selezionati. Segue la fermentazione alcolica in botte a temperatura di cantina, con bâtonnage giornalieri fino al termine della fermentazione alcolica. Affinamento sui lieviti per alcuni mesi, durante i quali si ripetono i bâtonnage settimanalmente. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non viene svolta.

**AFFINAMENTO:** In botti di acacia per alcuni mesi, al termine dei quali il vino viene assemblato in vasca di acciaio dove avviene una decantazione statica; segue travaso ed imbottigliamento. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C prima della commercializzazione.

## Sensazioni

La sfida di impiantare Viognier sulle colline della zona ha dato ottimi frutti. Il Cinerino è ogni anno più convincente grazie a profumi di miele, fiori bianchi e agrumi di raro fascino. La bocca è ricca, avvolgente, morbida, dotata di un'eccezionale freschezza. Perfetto come aperitivo, si adatta a pesce, ostriche, risotti. Ottimo con i formaggi a pasta molle erborinati. Servire a 14-16° C.

Spesso i buoni vini nascono così, un po' per caso, un po' per fortuna. Come questo Cinerino che la famiglia Abbona ha deciso di sperimentare dopo aver assaggiato dei Viognier provenienti dalla Valle del Rodano. La voglia di riprodurre quell'eccellenza si è concretizzata in un vino di grandissima piacevolezza, il cui nome richiama l'immagine dell'airone che di tanto in tanto fa tappa nel laghetto su cui si affacciano le vigne. La vinificazione ha inizio con la diraspa-pigiatura delle uve conferite in cantina e una macerazione pellicolare in ambiente protetto dall'ossigeno. Poi, dopo una prima chiarifica soft, il mosto viene passato in botti di acacia, dove viene inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione alcolica, sempre in botte, con bâtonnage giornalieri che proseguono fino al termine della trasformazione. Quindi si prosegue con un affinamento sui lieviti per alcuni mesi, durante i quali i lieviti vengono sollevati dal fondo del contenitore ogni settimana. Cinerino è un bianco ricco e gratificante, con profumi di miele, fiori bianchi e agrumi. Perfetto come aperitivo, si adatta a pesce, ostriche e risotti.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.