ACQUISTATO IL .....

"Vinarancio" Bianco Macerato s.a.



La Vigna

Terreno Marna calcarea, con buona presenza di minerali

Esposizione

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino orange

Provenienza Piemonte

Uve Caricalasino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia di metà settembre, con raccolta a mano. Pigiadiraspatura delle uve, macerazione con le bucce 15 giorni circa a seconda dell'annata. Un anno di affinamento in acciaio e altrettanto in bottiglia

Sensazioni

Orange wine biologico

Un vino fuori dagli schemi. Per diversi aspetti. Stiamo parlando del Vinarancio di Roberto Ghio. Curiosi? Allora iniziamo parlando del "Caricalasino", un vitigno quasi dimenticato che Ghio ha deciso di salvare dall'estinzione tra le colline di Bosio. Il Vinarancio nasce proprio da qui, da una scommessa vinta che porta nel calice un bianco capace di comportarsi come un rosso, sfidando le convenzioni della viticoltura piemontese. Ci troviamo nell'Alto Monferrato, a un passo dal confine con la Liguria. Qui il terreno è povero, sassoso, difficile da lavorare, tanto che un tempo i contadini caricavano i pochi grappoli raccolti proprio sui dorsi degli asini per trasportarli lungo i ripidi sentieri della zona. E da qui deriva il nome curioso di questa varietà autoctona. Roberto Ghio, vignaiolo artigiano profondamente legato alla sua terra, ha scelto di trattare questo vitigno con un approccio antico. Il Vinarancio è un vino biologico che non cerca la via semplice della freschezza immediata, ma punta tutto sulla profondità e sul carattere di un territorio estremo. Il Vinarancio è un vino bianco macerato (o "orange wine") che riscopre il valore del tempo e del contatto prolungato con la materia. Il Caricalasino è un'uva a bacca bianca, dotata però di una buccia spessa e ricca di sostanze aromatiche e tannini. Ed è proprio questa caratteristica che permette a Ghio di osare con la macerazione, trasformando un semplice succo d'uva in un vino di struttura imponente, capace di sfidare gli anni con una disinvoltura sorprendente. La vendemmia avviene a metà settembre, rigorosamente a mano per rispettare l'integrità dei frutti. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 15 giorni. Questo passaggio fondamentale estrae colore, aromi complessi e quella trama tannica che è la spina dorsale del vino. Terminata la fermentazione, il Vinarancio riposa per un anno intero in vasche di acciaio e conclude il suo percorso con altri dodici mesi di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Nel bicchiere si presenta con un colore dorato carico, quasi ambrato, che brilla di riflessi aranciati. Al naso inizialmente emergono note di albicocca disidratata e scorza d'arancia candita, seguite da sentori di erbe officinali, miele di castagno e un tocco balsamico di resina. In bocca è avvolgente, quasi materico. La sapidità minerale tipica delle terre di Bosio si fonde con una leggera e piacevole sensazione tannica che pulisce bene la bocca. Buono già oggi, grazie alla sua lavorazione, questo bianco macerato ha un potenziale d'invecchiamento notevole. Può evolvere serenamente per 8-10 anni, trasformando le note fruttate in sentori più complessi di frutta secca e spezie dolci. È un vino che non ha paura di invecchiare, anzi, ne trae giovamento.

Ci sono angoli d'Italia dove la geografia sembra divertirsi a confondere i confini, creando territori unici che non somigliano a nessun altro. Uno di questi è Bosio, un piccolo comune incastonato nell'Alto Monferrato, dove la famiglia Ghio coltiva la vite dal lontano 1881. Se guardate una mappa, vi accorgerete che siamo nel punto più alto della zona del Gavi e dell'Ovadese, ma soprattutto siamo nel lembo di terra piemontese più vicino al Mar Ligure. Oggi al timone dell'azienda c'è Roberto Ghio, che porta avanti una tradizione familiare lunga sette generazioni con una visione chiarissima: produrre vini lontani dalle mode passeggere e dai gusti standardizzati. La filosofia di Roberto è

quella di un artigiano meticoloso. In vigna vige il regime biologico con una politica di "tolleranza zero" verso i diserbanti, mentre in cantina l'intervento umano è ridotto al minimo indispensabile, con un uso limitatissimo di anidride solforosa per preservare la salubrità e la purezza del frutto. I 24 ettari di vigneto si estendono su terreni che vedono sovrapporsi ben tre denominazioni prestigiose: Gavi, Ovada e Alta Langa. I vigneti più a sud, situati a circa 800 metri di altezza, sono tra i più alti di tutto il Piemonte meridionale, una condizione che regala ai vini una freschezza vibrante e una sapidità quasi salina, ricordo del mare poco lontano. Se il Cortese è il protagonista indiscusso per la produzione di Gavi eleganti e minerali, la vera curiosità di questa cantina risiede nella volontà di salvare dall'oblio vitigni antichi e quasi dimenticati. Un esempio affascinante è il Caricalasino, un'uva locale che Ghio vinifica con orgoglio, o il Nibiö, un antico biotipo di Dolcetto dal peduncolo rosso che dà vita a rossi di carattere e grande longevità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821