

Natalin



Si chiama Natalin, perché il mio nonno Gioacchino Natale, era per tutti 'Natalin,' e questa varietà era il vino che lui amava di più. È una varietà da sempre presente in questa zona. Nel 2016 l'ho ripiantata, sulla stessa collina dove Natalin aveva piantato la sua prima vigna. Nel 2017 ho anche affittato una vecchia vigna. Lo lavoro nel sistema tradizionale, fermentazione e affinamento in cemento, messo in bottiglia una buona luna della tarda primavera, così come faceva il mio nonno. Ne viene un vino con un'espressione fresca, giovane, e con un bel tannino delicato.

Scheda Tecnica

Annata	2018
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Cemento
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	indigeni
Durata della macerazione	12 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in cemento
Vasche di affinamento	Cemento
Durata dell'affinamento	6-8 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Numero di bottiglie	10000
Alcohol	12.5% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Diverse
Esposizione	Est, Ovest, Nord
Altitudine	300m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1990, 1970, 2016
Densità di impianto	5000 viti/ettaro
Resa	1.5 kg per vite
Data di Vendemmia	Metà settembre