

"Canavodi" Roero Docg

"Canavodi" è il marchio aziendale che richiama il nome di un versante collinare a Castellinaldo d'Alba dove la vigna è presente da più tempo. Da questi filari nascono le uve per il vino Roero.

Vigneto: Canavodi è un vecchio vigneto collinare situato in comune di Castellinaldo d'Alba

Anno d'impianto: 1969

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Sud-ovest

Suolo: misto calcareo e sabbioso

Coltivazione: la coltivazione del Nebbiolo nel vigneto Canavodi è totalmente manuale. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto. Le lavorazioni annuali sono condotte nel massimo rispetto dell'ambiente e del paesaggio. La concimazione del terreno viene fatta con l'apporto di sostanza organica e con la pratica del sovescio. Mirata e poco aggressiva è la difesa antiparassitaria grazie anche all'uso di principi attivi a basso impatto.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano nella seconda decade di ottobre. L'attenta cernita delle uve permette di portare in cantina grappoli perfettamente sani, pronti per la vinificazione.

Vinificazione: si comincia con la pigiatura dei grappoli e la separazione dei raspi; poi, inizia la fermentazione con macerazione di almeno 10 giorni in contenitori di acciaio alla temperatura controllata di 30° C. Ogni giorno, si eseguono rimontaggi e follature per migliorare l'estrazione del colore e dei profumi.

Maturazione: terminata la fermentazione, la svinatura separa il vino nuovo dalla vinaccia. Il vino nuovo trascorre 18 mesi di maturazione in piccole botti di rovere francese e poi va in bottiglia, dove affina per 6-12 mesi.

Note gustative: il colore è rosso granato nitido e intrigante; il profumo è decisamente fruttato (lampone) e floreale (iris); seguono con il tempo le sensazioni speziate di cannella e pepe verde. Al sapore il vino è pieno, caldo e morbido, con una lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: a tavola preferisce i piatti di struttura ma eleganti, le paste ripiene, le carni rosse, la cacciagione, i formaggi di bella stagionatura.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 10 o 12 anni dalla vendemmia.