

Cantina San Biagio

Preziosa realtà di nicchia situata nel comune di La Morra sorge nel cuore del preziosissimo vino del Re, sua maestà il Barolo.

Di lunga tradizione familiare, si estende per circa 18 Ha spaziando sulle ampie vallate delle Langhe. La famiglia Roggero con Davide, Luca e Tiziana ben governa con cura ogni passaggio dell'intera filiera.

La vendemmia parte con trasporto dove bisogna prestare attenzione nel non lacerare gli acini, per evitare che parta già la fermentazione.

Si prosegue con la Cernita. I grappoli vengono lasciati a riposare su nastri trasportatori, dove si depenna circa un 3-4% di acini non perfetti.

Pigiatura, deve essere soffice, gli acini devono essere trattati con i guanti per stressarli, non ci deve essere lacerazione nelle bucce. Diraspatura, eliminazione del raspo dall'acino, maggior grado alcolico del vino, minor volume totale e miglior livello qualitativo raggiungibile.

Fermentazione, finalmente inizia il miracolo della trasformazione degli zuccheri in alcool etilico. E' una bellissima reazione esotermica, dove si sviluppa calore. Per questo il cappello nel tino di fermentazione è ampio e sollevato!

Macerazione, quando si vinifica occorre dissolvere e non estrarre, procedura lenta e morbida che evita sussulti e stress alle uve.

Gradazipone: 15.0 °

