

Perché "Rosso S. Efrem"?

Questo nome richiama l'immagine di un Santo poco conosciuto vissuto nel 3° secolo d.C., al quale è dedicata una piccola cappella votiva, ubicata in prossimità dei miei vigneti, sulla collina Bauda a Santo Stefano Belbo.

Da tempo avevo in mente una tipologia ben precisa di vino rosso: equilibrato e piacevole, che potesse soddisfare completamente il mio palato.

Sono riuscito a creare quello che avevo in mente!

Cercavo un vino rosso strutturato, corposo e saporito, con gradazione medio alta che si adattasse all'eccellenza della nostra cucina piemontese.



ROSSO S. EFREM



Vitigni: Barbera 50% circa - Pinot nero 25 % circa - Dolcetto 25% circa

Gradazione: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C; le caratteristiche di questo vino vengono esaltate se lo si travasa in decanter alcune ore prima del consumo. Prodotto di lunga durata che conserva inalterate le sue caratteristiche per diversi anni.

Vendemmia: manuale con selezione delle uve nel vigneto.

Vinificazione: appassimento in cella frigorifera, con deumidificatore, delle uve Pinot nero per circa un mese; appassimento in cella frigorifera, con deumidificatore, delle uve Dolcetto per circa venti giorni; raccolta delle uve Barbera giunte a maturazione e successiva pigiatura con assemblaggio delle diverse varietà.

Sapiente utilizzo di biotecnologie abbinate al controllo della temperatura. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri, intervallati da uno o due délestages e successiva svinatura.

Temperatura di fermentazione: graduale e controllata con inizio a 18° C fino ad un massimo di 28° a fine fermentazione, cui segue un'accurata e controllata fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio per alcuni mesi cui segue solo una parte con affinamento in barriques.

Determinante per la qualità del prodotto anche l'affinamento in bottiglia in idonei locali sotterranei per altri 3 mesi

Bottiglie prodotte: n. 3000 da 0,75 L. e n. 200 magnum da 1,5 L.

Abbinamenti gastronomici: Vino particolare e piacevole, di grande eleganza e carattere, colore rosso rubino intenso con lieve tendenza al porpora; al naso rivela profumi intensi e caratteristici di ogni vitigno, lievemente speziati, con note di frutta rossa e frutta secca.

In bocca è un vino ricco, piacevole, strutturato, che invita ad essere sorseggiato donando sensazioni di piacevole freschezza pur essendo maturo. Ottimo con carni rosse, anche grasse, formaggi saporiti; dona il meglio di sé con un buon piatto di ravioli al pin.