

## VERTIGO VINO BIANCO – DELLAVALLE



**Classificazione:** Vino Bianco

**Varietà:** 30% Sauvignon bianco, 30% Erbaluce, 20% Nascetta, 20% Baratuciat

**Il vino:** vino bianco ottenuto da uve provenienti da un vigneto aziendale appositamente impiantato, nel quale sono presenti diverse varietà di uva bianca; il 30% è costituito da Sauvignon bianco, vitigno di origine francese affermato in tutto il mondo e conosciuto per vini dai profumi intensi, il resto è formato da tre vitigni tradizionali piemontesi, ciascuno dei quali è stato scelto per dare a “Vertigo” una caratteristica particolare e ben definita: Erbaluce 30% noto vitigno del Canavese in grado di apportare struttura e quadro acido importanti; Nascetta 20%, vitigno “emergente” proveniente dalle Langhe ed in particolare dal comune di Novello, dà vini eleganti, semi-aromatici, longevi; infine Baratuciat 20% vitigno della Valle di Susa, recentemente riscoperto e valorizzato, in grado di dare vini molto strutturati, profumati, complessi.

**Vinificazione:** Il blend di uve è stato vinificato con criomacerazione (contatto di 12 ore del mosto con le bucce a bassa temperatura in atmosfera saturata di anidride carbonica).

**Note degustative:** giallo dorato, ha profumi intensi e complessi, una struttura possente, un elevato contenuto in alcool (14% Vol), accompagnato da buona acidità.

**Presentazione del produttore:** L’Agricola Dellavalle, famiglia di viticoltori in Camino, sulle colline del Monferrato Casalese (AL), produce solo piccole partite di vino, selezionando con cura le uve di esclusiva produzione aziendale, che vengono poi vinificate coniugando la moderna tecnologia alla più rigorosa tradizione. I nostri vini spiccano per la loro grande personalità, per i profumi intensi che mettono in risalto le caratteristiche varietali delle uve che li hanno originati.

La ferma convinzione che ci spinge ad intervenire il meno possibile sui vini in cantina determina che i nostri prodotti siano fortemente influenzati dalle caratteristiche dell’annata. Grazie alla loro struttura possente, all’alta concentrazione di sostanze polifenoliche ed al grado alcolico superiore alla norma, i nostri vini mantengono una longevità notevole. Per queste ragioni spesso attendiamo anche più di un anno prima di mettere in bottiglia alcuni vini.