



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



J Carpini

RUGIADA DEL MATTINO

SCHEDA TECNICA

Degustandolo si avvertono le sapide mineralità delle gocce di rugiada del mattino, i boccioli di fiori non ancora sbocciati, sassi, rocce e salmastro marino con un tocco di erbe officinali e macchia mediterranea.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Colli Tortonesi DOC
 UVAGGIO	Timorasso
 EVOLUZIONE	3-4 anni
 VOLUME IN ALCOL	14% vol
 TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
 CALICE	Medio

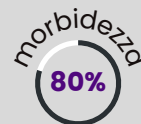


J Carpini



RUGIADA DEL MATTINO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, con il tempo tendente al dorato brillante;
-  al naso esprime note di forte frutti gialli, dalla pesca alle piccole prugne selvatiche, uva spina, note floreali, ma anche sentore marino, roccia bagnata dal mare, scogliera, erbe officinali, olii essenziali;
-  al sorso è caldo, sapido, morbido ed equilibrato. Di ottima persistenza.



VINIFICAZIONE

-  Rugiada del Mattino è un vino bianco da uve Timorasso che nasce dalla prima vigna a bacca bianca piantata nei primi anni del nuovo millennio battezzata con il nome della terza figlia di Paolo Ghislandi. Da quando è stata piantata ad oggi la vigna (posta a 370 metri sul livello del mare) ha subito diverse metamorfosi fino ad arrivare alla configurazione odierna che ritengo essere perfetta. Vendemmia manuale in cassetta con selezione dei grappoli.
-  Macerazione sulle bucce per 2 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 12 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio. Messo in commercio dopo 18 mesi dalla vendemmia. 9000 bottiglie l'anno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un bianco di carattere, che si sposa bene con pasta all'uovo carbonara, sarde fritte, vitello tonnato, bagna caoda, carpaccio di pesce e di carne.

Ottimi abbinamenti vegani sono costituiti da legumi, trofie al pesto genovese, farinata di ceci, fiori di zuccina fritti in pastella.

- **UN VINO DI CORPO**
- **MINERALE**
- **PIATTI DI CARATTERE**

FRITTO DI MARE

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'ottima acidità e sapidità lo rendono perfetto in abbinamento alla grassezza e leggera untuosità del pesce fritto, per un abbinamento di grande soddisfazione.



BAGNA CAODA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Piatto tipico del Piemonte preparato con acciughe, olio e aglio e utilizzato come intingolo per le verdure fresche per un abbinamento che pareggia intensità di sapori e profumi.



LA CANTINA

Nel sud est del Piemonte, a sud della regione del Gavi, si trovano Tortona e i Colli Tortonesi. Questi rilievi sono la culla di uno dei più affascinanti vitigni autoctoni d'Italia: il timorasso. È un'uva che possiede il dono, come solo poche altre, quellodi sviluppare tipologie di profumi e sapori di incredibile complessità con il trascorrere degli anni. Paolo Carlo Ghislandi, responsabile ed enologo dell'azienda I Carpini, è l'uomo che ha dato vita alla Cascina di Pozzol Groppo così come è oggi. Acquistata alla fine degli anni novanta, Paolo Carlo ha dedicato mesi di studio, di vero e proprio ascolto, prima di progettare vigne e cantina.



Le caratteristiche pedoclimatiche in cascina sono eccellenti, ma per la produzione vinicola ciò non bastava: occorreva concepire un sistema di produzione il più aderente possibile alle condizioni ideali per la maturazione delle uve e per la trasformazione in vino. E così è stato. Paolo Carlo vede la vinificazione come una combinazione di arte e natura.



Lavora secondo i dettami della viticoltura biologica, spesso seguendo pratiche ancora più naturali affiancate dall'utilizzo di lieviti indigeni, basse rese per ettaro, pochi solfiti aggiunti, fermentazioni attentamente controllate. I vini de I Carpini prendono vita nel calice, sono poliedrici, mai banali, prodotti con uve conosciute come la barbera o semisconosciute come l'albarossa. E il timorasso, il perno attorno al quale ruota la rinascita di tutto il territorio.

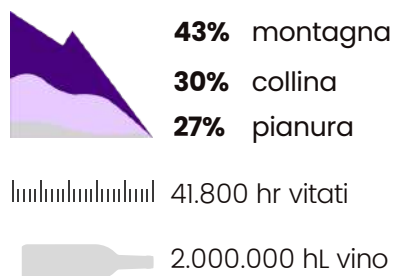


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE



TERRITORI

- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

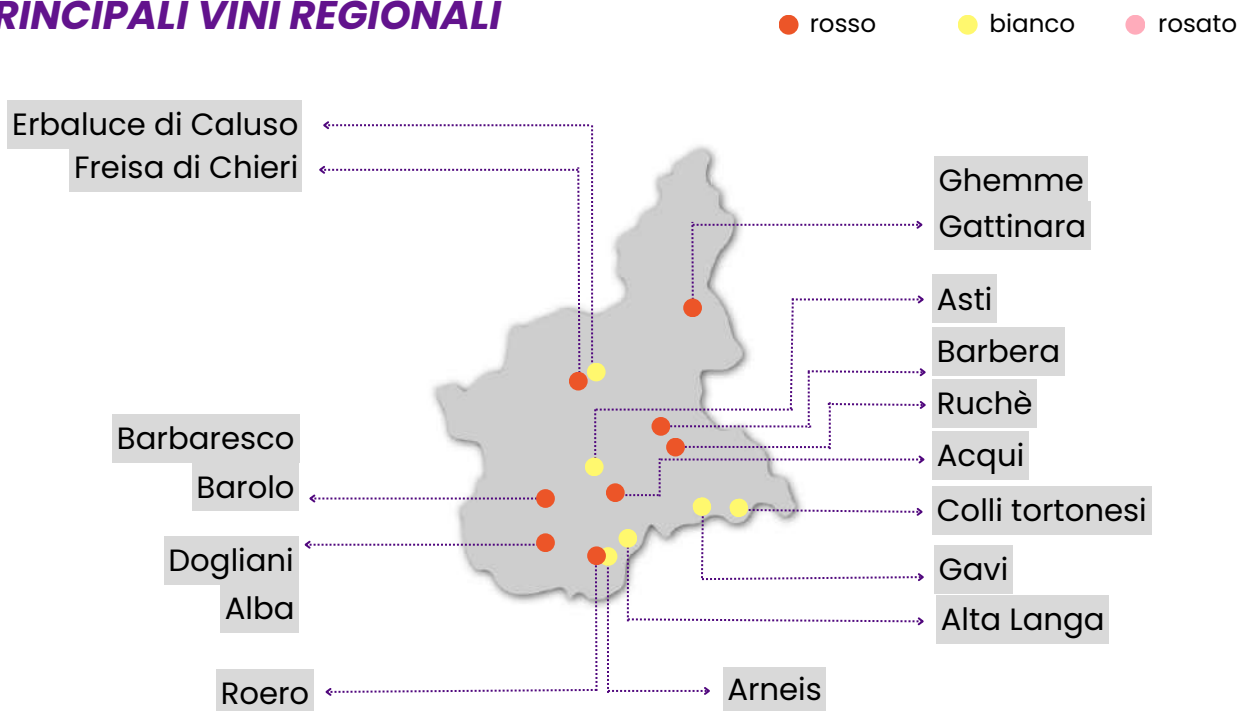


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vista delle colline tortonesi

COLLI TORTONESI

Siamo nella zona dei colli Tortonesi: un susseguirsi di campi coltivati, vigneti e frutteti che rappresenta una naturale continuazione della Pianura Padana fino alla complessa catena montana del Basso Piemonte, dove le Alpi cedono il passo agli Appennini.

Sono molte le varietà a bacca bianca che compongono la zona dei colli tortonesi: cortese, favorita, müller-thurgau, pinot bianco, pinot grigio, riesling Italiceo, riesling renano, barbera bianca, chardonnay, sauvignon, sylvaner verde e timorasso.

Il timorasso, in particolare, è una rarissima - ottima - varietà piemontese, autoctono della provincia di Alessandria salvato dall'estinzione proprio da Walter Massa, da cui si ottengono vini aromatici e beverini, utilizzata anche nella distillazione delle grappe.

La sua produzione è limitata, ma di altissima qualità. Il vino da uve timorasso (chiamato Derthona, dall'antico nome del territorio) è una vera chicca, apprezzatissimo dagli addetti ai lavori.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO