

## LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### RIESLING PÈTRACINE® 2015

Selezioni di Vigneto



“ Papà è stato il pioniere del Riesling in Piemonte. Un'intuizione nata alla fine degli anni '70 e concretizzatasi nel 1985. La storia del Riesling racconta bene la sua passione e curiosità: estremamente rispettosa del nostro territorio ma aperta al mondo. Per i miei fratelli e per me l'opportunità di innamorarci del Riesling e di lasciarci sorprendere da un papà innamorato del suo lavoro. ”

Francesca Vaira

**DESCRIZIONE:** Pioniere del Riesling in Piemonte è Aldo Vaira. Appassionatosi a questa varietà sin dagli anni dell'università, Aldo la studia e inizia a innestare i primi ceppi in Langa. Nasce così Pètracine, un vino il cui nome evoca la radice che scava nella pietra. È un esercizio di biodiversità, nato da selezioni massali dell'Alsazia, del Palatinato e del Reno. È un vino che richiede pazienza, come i grandi rossi della nostra terra.

**VARIETA':** 100% Riesling bianco. 50% cloni di Geisenheim, 25% antiche selezioni alsaziane, 25% antiche selezioni del palatinato.

**VIGNETI E TERROIR:** Il primo vigneto dedicato al Riesling (1985) è stato quello dei Fossati, posto nella parte più alta del Comune di Barolo e rivolto al sole del mattino. Il terreno si presenta come una singolare composizione ghiaia-sabbiosa. Il secondo vigneto (2000), esposto verso nord-est, si trova invece nella regione nota come Bertone (nel Comune di Sinio), una collina più bassa e caratterizzata da terreni calcarei ed omogenei.

**ANNATA:** Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell'uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l'8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese. Tutto questo ha portato ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** La vendemmia del Riesling avviene nella prima metà di Settembre e procede, scalarmente, per due-tre settimane. Il trasporto, in piccole cassette, permette di conservare integri i frutti. Il severo processo di selezione dei grappoli ha inizio nel vigneto e, con sempre maggiore rigore, continua in cantina. Pressatura delicata e una breve decantazione a freddo precedono l'inizio della fermentazione che si è protratta, nel 2015, per circa 15-20 giorni.

**AFFINAMENTO:** Solo acciaio fino a metà della primavera successiva alla vendemmia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Dai riflessi verdi, a quelli paglierini; dalle note di pesca gialla e albicocca a quelle delicatamente floreali e agrumate e quindi di pietra focaia tipiche della maturità, il Riesling è un vino in costante evoluzione. Mineralità, palato armonico e rigoroso -quasi geometricamente preciso- e una sorprendentemente fresca e bilanciata acidità, sono invece le costanti sulle quali si svolge la bellissima evoluzione di questo Riesling di Langa.