



TERRE DEL
CREARIO

SAGRIN

E' l'unico Nebbiolo in purezza 100 % prodotto all'interno della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte. Un unicum ambientale che consente per il tipo di suolo, derivante da rocce granitiche disgregate, microclima con importanti escursioni termiche e la biodiversità della zona, di ottenere un particolare nebbiolo con la peculiarità del varietale e note minerali.

ZONA DI PRODUZIONE

In Alto Canavese, a Valperga, Loc. "Vigne di Sopra" in Regione Vignolio, 470 mt s.l.m. è la zona dei vigneti all'interno della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte.

PATRIMONIO UNESCO dal 2003.

Sistema di allevamento controspalliera con potatura guyot ramificato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

- Vendemmia manuale a fine settembre / inizio ottobre;
- Piggiatura, diraspatura e pressatura soffice;
- Fermentazione a temperatura controllata con macerazione in contenitori acciaio inox per 15 giorni;
- Fermentazione malolattica in acciaio inox;
- Affinamento: barriques in legno 18/24 mesi;
- Affinamento in bottiglia 6/12 mesi;

NOTE SENSORIALI

Le particolari terre rosse granitiche escludono sensazioni vegetali e si esaltano sensazioni di lampone e fragolina di bosco oltre che di rosa.

- Colore: rosso rubino, con sfumature granata;
- Profumo elegante con note di piccoli frutti rossi che si uniscono a note speziate e floreali di rosa e viola;
- Sapore: in bocca è di grande intensità, con note fresche e un tannino vellutato che appaga il palato. Il finale è leggermente minerale con un ritorno di spezie, piacevolmente intrigante.

ABBINAMENTO

Servito ad una temperatura di 18/20° in bicchieri ampi, si abbina con carne rossa arrosto o alla griglia, piatti con funghio tartufi, selvaggina, formaggi stagionati.



RISERVA BELMONTE