

Bervenuto

Schede tecniche / Technical sheet
Ita - Eng





BALOT

VINO MONFERRATO doc ROSSO 2021

Vino rosso fermo BIOLOGICO vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti, ottenuto da uve Barbera e Merlot

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Molto intenso di frutti rossi freschi, lampone e melograno in particolare, note floreali di Ibisco ed un sentore speziato di liquirizia.

Gusto

Pieno e fresco, richiama appieno i profumi fruttati ed il finale speziato, unendo una grande facilità di beva con una buona persistenza.

Dati analitici

Alc. 13,5% vol;

Vinificazione

Le uve Barbera e Merlot vengono raccolte e lasciate a fermentare per 7 giorni in macerazione carbonica.

A questo punto l'uva viene pigiata e il mosto viene vinificato in acciaio, con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi.

Il vino viene lasciato riposare in tini di acciaio fino al completamento della fermentazione malo lattica, dopodiché viene imbottigliato, generalmente entro la fine dell'inverno.





BIGAT

MONFERRATO doc NEBBIOLO 2020

Vino rosso fermo BIO affinato 12 mesi in acciaio
100 % da uve Nebbiolo
Produzione annua media: 3.500 bott.

Colore

Rosso rubino brillante con riflessi granata

Profumo

Note floreali intense, dalla viola alla rosa

Gusto

Pieno, avvolgente ed elegante, con vellutata tannicità

Dati analitici

Alc. 13,5 % vol;
Ac.totale 5,61 g/l;
Estratto 24,2 g/l;

Vigneti

Nebbiolo della vigna Gabulla sito a Rivalta Bormida a 250m slm., resa di 70q.li/ha. Terreni calcarei marnosi. Concimazione naturale con sovescio. Allevamento a guyot basso, alta densità d'impianto (4500 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta.

Vinificazione

In acciaio con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino riposa quindi in acciaio, viene imbottigliato in estate e lasciato riposare in bottiglia fino a Novembre.

Curiosità

Bigat è il nome del baco da seta in dialetto piemontese. Un vino che si fa attendere e da bruco un po' ruvido e sgraziato col tempo diventa una farfalla dai mille colori che ti stupisce per bellezza e fascino. Bigat: attesa e stupore.





BLANCO DEL PILAR

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2020

Vino BIOLOGICO bianco fermo, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”

Colore

Giallo paglierino intenso

Profumo

Profumo di fiori bianchi di frutta estiva, note di rabarbaro.

Gusto

Asciutto, piacevolmente intenso e vellutato, con un finale di mandorla dolce.

Dati analitici

Alc. 12,50% vol;
Ac.totale 4,90 g/l;
Solfiti 8mg/l

Vigneti

Resa per ettaro: 80 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

Pigiatura e pressatura con aggiunta di ghiaccio secco. Fermentazione in acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in acciaio la fermentazione malo lattica prima dell’ imbottigliamento.

Curiosità

SENZA SOLFITI! alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





MAYNOZERO

DOLCETTO D'OVADA doc BIO 2018

Vino BIOLOGICO rosso fermo, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti, 100% da uve Dolcetto BIO.
Produzione annua media: 5.000-8.000 bott.

“Il nome di un impavido bandito, un vino pieno solo di coraggio: puro spirito della nostra terra.”

Colore

Rosso rubino intenso con forti riflessi violacei.

Profumo

Tipico del dolcetto, fragrante e persistente, con sentori di rosa e piccoli frutti rossi

Gusto

Morbido, intenso, piacevolmente tannico, con finale di mandorla dolce

Dati analitici

Alc. 13,89 % vol;
Ac.totale 5,39 g/l;
Estratto 27 g/l;
Solfiti <10 mg/l

Vigneti

Vigneti siti in Montaldo Bormida a 300-350m slm. Resa per ettaro: 50-60 q.li. Terreni calcarei, formati tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino. Alta densità d'impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,2mq).

Vinificazione

In acciaio, con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino viene lasciato riposare in tini di acciaio fino all'estate, quando viene poi imbottigliato.

Curiosità

“Mayno”, il nome di un giovane Monferrino che si ribellò al dominio dell'Impero Napoleonico, diventando un audace ed intrepido bandito, aiutando i contadini dell'epoca. Amava ritrovarsi a bere Dolcetto con gli amici nelle cantine di Palazzo Schiavina a Montaldo! A lui dedichiamo il nostro Dolcetto d'OVADA, a solfiti “zero”.





BALOT

Monferrato D.O.C., biological red wine without added sulfites 2021

Still red biological wine, vinified and bottled without added sulfites, obtained from Barbera and Merlot grapes.

Colour

intense ruby red with violet reflections

Perfume

very intense of fresh red fruits, raspberry and pomegranate. Floral notes of Hibiscus and a spicy scent of licorice.

Taste

full and fresh, fully recalls the aromas fruity and the spicy finish, combining a great ease of drinking with a good persistence.

Analytical date

13,5% vol;

Vinification

The Barbera and Merlot grapes are harvested and left to ferment for 7 days in carbonic maceration.

At this point the grapes are pressed and the must is vinified in steel, with winemakers automatic Gimar Selector, with control of temperature, oxygenation of must, number and intensity of replacement.

The wine is left to rest in steel tanks until the completion of malolactic fermentation, then comes bottled, usually by the end of winter





BIGAT

MONFERRATO doc NEBBIOLO 2020

Still red biological wine aged 12 months in steel.
100% from Nebbiolo grapes.
Average annual production: 3,500 bott.

Colour

Brilliant ruby red with garnet reflections.

Perfume

Intense floral notes, from violets to roses.

Taste

Full, enveloping and elegant, with velvety tannicity.

Analytical data

Alc. 13,5 % vol;
Total alc. 5,61 g/l;
Extract 24,2 g/l;

Vineyards

Nebbiolo from the vineyard Gabulla located in Rivalta Bormida at 250m asl, yield of 70q.li/ha. Marly calcareous soils. Natural fertilization with green manure. Breeding guyot low, high planting density (4500 strains/ha) and, especially, high leaf area for each plant.

Vinification

In steel with automatic winemakers Gimar Selector, with temperature control, oxygenation of must, the number and intensity of the pumping over. The wine then rests in steel, is bottled in summer and let rest in the bottle until November.

Curiosity

Bigat is the name of the silkworm in Piedmontese dialect. A wine that is expected and a bit rough caterpillar and graceful with time becomes a butterfly of a thousand colors that amazes you for beauty and charm. Bigat: waiting and amazement.





BLANCO DEL PILAR

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY 2020

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites.

“Turn the reality upside down to show the reverse”

Colour

Intense straw yellow.

Perfume

Scent of white summer fruit flowers, rhubarb notes.

Taste

Dry, pleasantly intense and velvety. with a sweet almond finish.

Analytical date

Alc. 12,50% vol;
Total alc. 4,90 g/l;
Sulfites 8mg/l

Vineyards

Yield for hectare: 80 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Calcareous marly soils. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 stumps/ha) and, above all, high leaf area for each plant (about 1.4mq).

Vinification

Pressing and pressing with the addition of dry ice. Fermentation in stainless steel with temperature control (15-17 ° C). The wine in steel malo lactic fermentation before bottling.

Curiosity

WITHOUT SULFITES! In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay!





MAYNOZERO

BIOLOGICAL DOLCETTO of OVADA D.O.C. 2018

Still red biological wine, vinified and bottled without added sulfites, 100% from Dolcetto Biological grapes.

Average annual production: 5.000-8.000 bott.

“The name of a fearless bandit, a wine full only of courage: the pure spirit of our land.”

Colour

Intense ruby red with strong violet reflections.

Perfume

Typical of Dolcetto, fragrant and persistent, with hints of rose and red fruits.

Taste

soft, intense, pleasantly tannic with sweet almond finish.

Analytical date

Alc. 13,89 % vol;
Total alc. 5,39 g/l;
Extract 27 g/l;
Sulfites 10 mg/l.

Vineyards

located in Montaldo Bormida at 300-350 m, asl. Yield for hectare: 50-60 q.li. Calcareous soils, formed between 25 and 15 million years ago by sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed. High planting density (5000 logs/ha) and, above all, high surface area foliar for each plant (about 1.2mq).

Vinification

stainless steel with automatic winemakers Gimar Selector with temperature control, the oxygenation of the must, the number and the intensity of the pumping over. The wine is left to rest in stainless steel tanks in the summer then it is bottled.

Curiosity

“Mayno”, the name of a young Monferrino who rebelled against the rule of the Napoleonic Empire, becoming a bold and fearless bandit, helping the farmers of the time. He loved to meet to drink Dolcetto with friends in the cellars of Palazzo Schiavina in Montaldo! To him we dedicate our Dolcetto d’Ovada, with “zero” sulfites.

