

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Numero 6

VINO

Coop. VALLI UNITE - Costa Vescovato Al -

Tipologia: vino e bevande

Le uve **barbera**, **dolcetto** e **cortese** sono le principali varietà prodotte in questa zona che, se sulla carta appare limitata per estensione, nella realtà è ricca di differenze circa le caratteristiche del terreno, d'esposizione e umidità.

Una buona conoscenza di queste peculiarità e delle esigenze delle uve, permettono di operare buone scelte nell'impianto di un nuovo vigneto, perchè la qualità del vino che si produrrà si decide molto prima che maturi il primo grappolo.

Il recupero della **timorasso**, un'uva a bacca bianca tipica di questi colli, è un esempio di come la scelta varietale possa anche essere suggerita da motivi storico-culturali, oltre che di adattamento all'ambiente pedo-climatico.

L'equilibrio tra qualità e quantità si raggiunge poi differenziando le lavorazioni annuali, e questa metodica si può applicare dopo anni di tentativi e verifiche.

L'esperienza e le analisi chimiche suggeriranno il modo più consono di trattare le uve, dalla spremitura all'imbottigliamento del vino.

La metodologia seguita permette di limitare l'uso di bisolfito allo stretto indispensabile, e mantenere alta la qualità del prodotto anche nelle annate più difficili. Irrimediabilmente la viticoltura lega il contadino alla singolarità della propria zona forse più d'altre attività. Tutto questo favorisce il formarsi di una cultura del territorio e delle differenze, che ricorda anche al cittadino il nostro legame con la terra. Nel corso degli anni Valli Unite ha aumentato il numero di vini imbottigliati, mantenendo sempre una forte caratterizzazione dei singoli prodotti. In alcuni casi sono le uve stesse che "chiedono" di essere vinificate a parte, quando già durante la vendemmia si presentano con connotati forti e armonici.

Nei vini rossi l'uva barbera, coltivata con tecniche mirate al giusto rapporto qualità/quantità, permette di ottenere delle ottime riserve, che rappresentano molto bene la struttura e la fisicità di queste terre argillose. L'uso moderato delle botti di legno arricchisce, senza marcare in modo deciso, dei vini già fortemente definiti.

Nei vini bianchi l'evoluzione è stata notevole anche nelle cantine, per ottenere un trattamento delle uve, e quindi dei vini, delicato, atto a mantenere nel tempo le caratteristiche di freschezza e i profumi tipici di queste varietà.

Per la quasi totalità il GAS LA SPORTA acquista questi vini in Damigiana da 54lt.

BARBERA DOC VIGHET, Colli tortonesi in bottiglia da 0.75 cl

Età delle Viti: 40 anni

Estensione vigneto: 1,5 ettari

Gradi: 15 Vendemmia 2000 e 2001

PREZZO € 9,20 margine gas 15%

Rosso rubino scuro dotato di profumi piuttosto complessi, dominati da frutti rossi di sottobosco, con note di prugna, di tabacco, di leggero speziato (cannella, pepe nero) e di balsamico. Al gusto il vino conferma l'impronta fruttata, è caldo, ampio, di buona struttura e persistente aromatica. Chiude con una leggera nota tannica che potrà ammorbidirsi con l'affinamento. Vino in evoluzione positiva.

Vino ottenuto da vecchie vigne ben esposte di uva Barbera, di grande struttura ed invecchiato circa 2 anni in grandi e medie botti di rovere.

Consigliamo di gustarlo a una temperatura di circa 20°.

Guida ai vini biologici d'Italia del 2000

Antonio Attorre - Tecniche nuove

► Uno dei migliori vini in assoluto assaggiato per questa guida. Colore tra il rubino e il granato, naso che ci piace definire "orientale" per la complessità speziata fatta di erbe aromatiche ma anche di grafite e liquerizia. Un gusto compatto e decisamente morbido.

XV Rassegna Nazionale dei vini Biologici Legambiente

Rassegna dei vini biologici organizzata a Rispecchia (Gr) da Legambiente.

Menzione: Barbera Colli Tortonesi Doc 2000 "Vighet" ◀

BiodiVino 2° Rassegna Vini Bio

Medaglia d'Oro - Colli Tortonesi Barbera Doc "Vighet 2000"



IOWE International Organic Wine Expo

Medaglia d'argento allo IOWE International Organic Wine Expo di Los Angeles nel 2001.

BARBERA GAITU' DOC 2004

gradazione 13,5

Imbottigliato dal Gas la Sporta

PREZZO € 2,50 margine gas 20%

Vino tipico del Piemonte, prodotto sui colli Tortonesi da vitigni piantati dai nonni dei soci della Cooperativa, che vengono concimati con concimazione verde e composti organici prelevati dalla stalla, essendo la nostra un'azienda a ciclo completo.

Dopo il lungo lavoro di legatura dei tralci, a metà ottobre i grappoli tozzi e consistenti con acini leggermente obliqui di colore blue-violetto raccolti e mostati nella propria cantina vengono lasciati fermentare in modo naturale, non subendo alterazioni di nessun genere.

Combattono le malattie che possono colpire questo vitigno, per altro molto forte, con prodotti rameici a base minerale, zolfo di cava e cion bacilus-turingenesisi, (o lotta controllata).

Coltivando biologicamente sono riusciti a ripristinare la flora batterica nelle loro vigne e perciò non subiscono danni da afidi, ragno rosso, acari ecc..

Il vino **Barbera** ha un colore rosso granata ed un profumo vinoso piuttosto intenso, con un sapore schietto e asciutto, invecchiato anche per parecchi anni in fresche cantine o in botti di rovere assume un colore bruno-granata, con gusto pieno, rotondo, armonico; la sua gradazione è di 12°-13°.

E' un vino che servito a temperatura ambiente accompagna bene salumi, risotti, agnolotti, arrostiti, carni in umido e stufati.

Nasce da famiglie piemontesi Barbero- Barberi che nel 1200 si dedicarono alla coltivazione di questa vite.

DOLCETTO DIOGENE DOC 2004 gradazione 13

Imbottigliato dal Gas la Sporta

PREZZO € 2,50 margine gas 20%

Dopo la Barbera è l'uva più coltivata sui Colli Tortonesi.

È una qualità a maturazione precoce e per questo meno penalizzata in annate in cui l'arrivo dell'autunno è piovoso e caratterizzato da repentini abbassamenti della temperatura. Valli Unite ha constatato negli anni che, effettuando nel mese di agosto un saggio diradamento dei grappoli, riescono ad ottenere un vino, sempre, di elevata qualità che anche in annate meno favorevoli è possibile invecchiare.

Come tutti i loro vigneti viene concimato con concimazione verde e composto organico prelevato dalla loro stalla.

Non hanno problemi di afidi, acari e ragnocroce grazie alla coltivazione biologica. La peronospera viene trattata con prodotti rameici, contro lo oidio usiamo zolfo di cava, lotta controllata con bacillus-turingensis per difenderlo dalla tignola.

Il **Dolcetto** ha un grappolo grande, triangolare, lungo; acini rotondi e il raspo rosso. Nel bicchiere, il vino si presenta rosso rubino intenso, dall'odore vinoso, sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, in cui è ricorrente la rosa canina, e dove il fruttato si sposa armonicamente con i tannini. Come per il Dolcetto di altre zone piemontesi, si può definire vino da tutto pasto, che non sfigura neppure se abbinato a portate importanti e ricche di sapore.



IOWE International Organic Wine Expo

Ha vinto la medaglia d'argento allo IOWE International Organic Wine Expo di Los Angeles nel 2001.

CORTESE CIAPE' DOC 2004 gradazione 13

Imbottigliato dal Gas la Sporta

PREZZO € 2,50 margine gas 20%

Il vitigno **Cortese** è stato storicamente definito a S.Agata Fossili (un paese a pochi chilometri da qui).

Nel comune dove è ubicata ValliUnite il **Cortese** trova un ambiente pedo-climatico ideale per cui possono proporci un vino di sicura qualità, seguendo le buone regole della media produzione per pianta.

Il suo colore è giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

Il profumo è fruttato con sentori di mela verde che si evolvono nel corso della maturazione del vino in profumi più complessi e spiccatamente erbacei; legati naturalmente all'andamento climatico dell'annata.

La giusta alcoolicità e la buona viscosità ne fanno un vino che accompagna bene gli antipasti ed i primi piatti a base di riso e pasta.

Consigliamo di gustarlo ad una temperatura di circa 10°