

slow wine

GUIDA 2021

ASCIANO (SI)

PODERE ALBERESE

€


Località Casabianca - tel. 0577 705089
www.poderealberese.it - info@poderealberese.it


VITA - Vignaioli appassionati, Lucia Bozzano e Fabio Romegialli hanno trovato, in questo lembo del Chianti senese, il luogo d'elezione del loro lavoro. Nato da un investimento della famiglia di Lucia a metà degli anni Novanta, il percorso enologico di Podere Alberese si sviluppa proprio in virtù di un forte legame con il territorio, che Lucia e Fabio interpretano attraverso una viticoltura biologica tesa alla conservazione del patrimonio delle vigne vecchie.


VIGNE - Il recupero di viti di oltre quarant'anni è stato uno dei lavori più onerosi che Lucia e Fabio hanno affrontato. Garantire la continuità delle piante trovate in condizioni di semi-abbandono è però stato fondamentale per esprimere il carattere più essenziale del territorio di riferimento. I suoli sono, come il nome dell'azienda suggerisce, di alberese con presenza di galestro e arenarie: ottime condizioni per produrre vini di carattere.

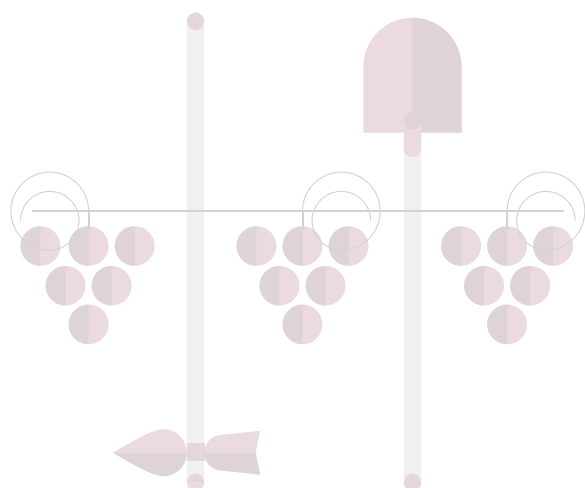
VINI - L'esperienza enologica di Lucia e Fabio porta a vini di grande finezza, giocati sulla sottrazione e mai sull'accanimento enologico.

TOP Chianti Podere Alberese Ris. 2016 **VINO SLOW**

5.000 bt; 17 € -  - Interpretazione magistrale per rarefazione della parte materica, che si distende leggiadra, incisiva, quasi decadente nella componente floreale, ma viva di tessitura sapida.

Chianti A Vento e Sole 2017 ● 12.000 bt; 12 € -  - Schietto e agile, ha espressive note fruttate, con un percorso di buona dinamica dal quale emergono calore e una certa ruvidezza tannica.

Aprilante 2019 ○ trebbiano; 2.000 bt; 10 € -  - Esprime una certa semplicità e fragrante sviluppo, in virtù di una buona traccia sapida che sostiene un sorso semplice, diretto e dissetante.



 Slow Food Editore

ha 8,5 - bt 20.000

Fertilizzanti letame in pellet, letame, sovescio

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea, selezione di lieviti indigeni

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

