

POGGIO RIDENTE

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



Azienda Agricola POGGIO RIDENTE
C.so Pinin Giachino nr. 91
14023 COCCONATO (AT)

po pr re mo

VALLIA - BARBERA D'ASTI D.O.C.G. BIOLOGICO



Nei vigneti di Cocconato (AT), tutti esposti a sud-sud est, a coltivazione biologica certificata ICEA vengono coltivate le uve Barbera da cui si produce questo vino.

La produzione massima di vino per ettaro è di 60 ettolitri.

Dopo una selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, segue la vinificazione tradizionale delle uve Barbera in purezza con macerazione di 8/10 gg.

La fermentazione alcolica naturale e spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati viene controllata attentamente e si conclude con l'innesto della malolattica.

Colore rosso rubino profondo, profumo vinoso, pieno, con sentori di frutta rossa tutti estremamente bilanciati.

In bocca è elegante e continuo con sentori di prugna rossa.

È un vino di notevole struttura che si presta a diversi abbinamenti gastronomici.

Servire a 17°-20°C

SAN SEBASTIANO - BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. BIOLOGICO



Nei vigneti di Cocconato (AT), tutti esposti a sud-sud est, a coltivazione biologica certificata ICEA vengono coltivate le uve Barbera da cui si produce questo vino.

La produzione massima di vino per ettaro che si ottiene nel vigneto di San Sebastiano, dopo accurato diradamento nel mese di agosto, è di 50 ettolitri.

Alla vendemmia manuale selettiva, con cernita delle uve perfettamente mature, segue la vinificazione tradizionale delle uve Barbera in purezza con pressatura soffice e utilizzo del solo mosto "fiore". La fermentazione alcolica naturale e spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati, viene controllata attentamente sino alla malolattica a cui seguono 12 mesi di affinamento in barrique.

Ha un colore rosso rubino profondo. Il profumo è pieno, con sentori di frutta rossa e vaniglia, tutti estremamente bilanciati. In bocca è elegante e si affina in un bouquet sempre vinoso.

Variegato e continuo, ha sentori di mora e vaniglia.

È un vino di notevole struttura che si presta a diversi abbinamenti gastronomici proprio per questa sua inconfondibile ricchezza di profumi e ampiezza di sapori.

Servire a 18°-21°

ABAROSSA D.O.C. BIOLOGICO



Nei vigneti di Cocconato (AT), tutti esposti a sud-sud est, a coltivazione biologica certificata ICEA vengono coltivate le uve da vitigno ALBAROSSA da cui si produce questo vino.

Si tratta di un clone sviluppato dal prof. Franco Dalmasso nel lontano 1931 ottenuto dall'impollinazione di Barbera con Nebbiolo di montagna.

Dopo una selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 10/15 gg. La fermentazione naturale e spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati, viene controllata attentamente sino alla malolattica a cui seguono 6 mesi di affinamento in barrique.

Ha colore rosso rubino intenso, profumo vinoso con sentori di amarena, bacche di bosco e con un delicato tono fruttato. Il sapore è intenso e quasi polposo.

È un vino di gran corpo con struttura ampia, versatile negli abbinamenti.

Servire a 17°-20°C

SAN MARZIANO - RUCHE' DI CASTAGNOLE D.O.C. BIOLOGICO



Nei vigneti di Marigi (AT), a coltivazione biologica certificata ICEA vengono coltivate le uve Ruchè, antico vitigno piemontese la cui concentrazione è limitata a circa 100 ettari nei comuni di Castagnole Monferrato, dal quale ne deriva il nome, e ad altri 5 comuni limitrofi.

Dopo una selettiva vendemmia manuale nella seconda metà del mese di settembre, con cernita delle uve perfettamente mature, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 8/10 gg.

La fermentazione naturale e spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati, viene controllata attentamente sino alla malolattica.

Il colore è rosso rubino vivo, con unghia gialla; i profumi delicati, aromatici di rosa e fragolina di bosco. In bocca il sapore è armonico, gradevole e di medio corpo.

Vino estremamente versatile e moderno si presta bene ad essere abbinato a piatti saporiti, anche etnici e, se servito fresco, a preparazioni ittiche.

È stupefacente abbinato alla tipica torta di nocciole di Cocconato.

Servire a 17°-20°

BIODINAMICO - VINO BIANCO BIOLOGICO



Un vino bianco la cui uva viene prodotta seguendo i principi dell'agricoltura BIODINAMICA che prevede un diverso approccio alla fertilità e vitalità del suolo, per un rispetto totale dell'ecosistema terrestre.

Le uve di Cortese, Moscato e Bussanello, vitigni tipici piemontesi, donano a questo vino profumi floreali e freschi che lo rendono perfetto come aperitivo, in accompagnamento ad antipasti e piatti delicati.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo molto delicato ma intenso e persistente di fiori bianchi e albicocca.

In bocca ha sapore pieno ed armonico, con richiami fruttati evidenti.

13%vol.

Servire a 8-10 °C
