



MODA VEJA VINO BIANCO

“I j'era una vota...”, che in Piemontese significa “C'era una volta”.

C'era una volta...il bianco delle nostre colline. Così inizia la favola del Moda Veja.

Un vino fortemente voluto da Filippo Gallino, per rievocare e proporre ai giorni nostri, la sua prima bottiglia di Arneis Secco del 1972. Un vino bianco unico, primo nel suo genere, che vuole raccontare una storia di cinquanta anni fa. Una storia fatta di prove, di fede, di idee visionarie e pionieristiche: dare al Piemonte, terra di celebri vini rossi, un vino bianco degno di nota.

Quando tutti ti danno del pazzo, tu credici ancora più fermamente.

Così iniziò la storia della prima bottiglia di Arneis nel 1972, e con questo spirito è stato creato nei giorni nostri il Moda Veja.

Moda Veja, nel nostro dialetto locale, significa “alla vecchia maniera” o “fatto come una volta”: questo è il principio che sta dietro al vino. Farlo come una volta. Rievocare metodi di lavoro, gusti e sapori passati, per non dimenticarli. Per farli nostri ancora una volta. Moda Veja è una filosofia, uno stile, un modo di fare.

Moda Veja è un vino bianco che fa una macerazione breve sulle bucce, dopo pigiadiraspatura. La fermentazione avviene in maniera spontanea, tramite lieviti indigeni, senza temperatura controllata, come una volta. La maturazione avviene in vasche d'acciaio, sulle fecce fini, rimettendole spesso in sospensione. Il vino viene imbottigliato senza particolari manipolazioni e i fondi vengono filtrati con una peculiare sacchetta di lino-canapa per mantenere la tradizione.

Un vino bianco da gustare subito o da nascondere in cantina, per la sua nota longevità, capace di mantenersi e pure di migliorare, nel tempo.

VARIETÀ DI UVA: UVE BIANCHE TIPICHE DELL'AREALE VITICOLO DELLA SINISTRA DEL FIUME TANARO

ZONA DI PRODUZIONE: AREALE ALLA SINISTRA DEL FIUME TANARO, VICINO LA NOSTRA CANTINA

TERRENO: SABBIOSO - ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 60 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE, DOPO CIRCA 24H DALL'INIZIO DELLA FERMENTAZIONE AVVIENE LA SEPARAZIONE TRA IL MOSTO E LE VINACCE. LA FERMENTAZIONE PROCEDE IN MODO NATURALE SENZA L'UTILIZZO DI LIEVITI SELEZIONATI FINO ALL'ESAURIMENTO TOTALE DEGLI ZUCCHERI. AFFINAMENTO SU FECCE FINI PER CIRCA 6 MESI E SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO SENZA PARTICOLARI MANIPOLAZIONI

MATURAZIONE: VASCHE D'ACCIAIO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CARICO, INTENSO

PROFUMO: PIETRA FOCAIA, SALVIA, FIENO, TIGLIO, CONFETTURA DI ALBICOCCA, ERBE AROMATICHE

SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CREMOSO, CON SENSAZIONI MINERALI E SAPIDE, RETROGUSTO INTENSO DI PIETRA FOCAIA E LIQUIRIZIA

ABBINAMENTI: ANTIPASTI, PESCE E ZUPPE DI PESCE, ZUPPE DI LEGUMI, CARNI BIANCHE CON SALSE, VITELLO TONNATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 ° C, MA ANCHE SUPERIORI, DIVERSE ORE DOPO L'APERTURA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE MUTANO, RENDENDOLO DAVVERO PARTICOLARE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 2012

PRODUZIONE ANNUA: 2000

