

Contrordine

ETTARI VITATI
2

METODO DI COLTIVAZIONE
INTEGRATO

NUMERO BOTTIGLIE
8.000

● DISTRIBUZIONE

Il progetto CONTRORDINE nasce da un'idea di Ivan Giuliani, produttore di vino nella DOC dei Colli di Luni con il marchio Terenzuola e l'amico di infanzia Davide Minoletti, ristorante e proprietario de "La Rampolina" sul Lago Maggiore. I due, per i loro 50 anni, decidono di fare qualcosa che sappia di rincontro.

Con una stretta di mano prende vita l'avventura: produrre Nebbiolo in alto Piemonte, la terra natale di entrambi. Dopo due anni di ricerche, in un'areale nato dall'esplosione di un supervulcano, trovano finalmente una porzione di vigneto su porfido viola, ideale per produrre vini Nebbiolo ed Erbaluce. "CONTRORDINE" è il nome del progetto ideato da Ivan, ispirato al suo ritorno alle origini e l'etichetta, di stampo surrealista, lo raffigura con la testa al lago e il corpo al mare.



“Con una stretta di mano
prende vita l'avventura:
produrre Nebbiolo in
alto Piemonte”





BOCA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo, Vespolina

Vinificazione e affinamento

Dopo 15 giorni di sosta sulle bucce e rimontaggi giornalieri il vino viene svinato e posto in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica con lieviti autoctoni naturali. Dosaggio di solfiti estremamente basso. Dopo 34 mesi di invecchiamento, di cui almeno 18 in botte di rovere di Slavonia, il vino viene imbottigliato. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. Messa in commercio dopo 3 anni e mezzo dalla vendemmia.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTRORDINE" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTROMANO" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo e Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione classica, e in parte a grappolo intero per il Nebbiolo della durata di 20gg circa. Fermentazione della solita durata ma in rosato, per la Croatina. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"CONTROSENZO" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC ROSATO

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo e Croatina

Vinificazione e affinamento

Macerazione di una notte in pressa seguita da decantazione statica. Fermentazione classica a temperatura controllata della durata di 20 giorni circa. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti. Breve affinamento in bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



"CONTROLUCE" COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Erbaluce

Vinificazione e affinamento

Macerazione a freddo di 48 ore con successiva decantazione statica. Segue fermentazione classica a temperatura controllata della durata di 20 giorni. Affinamento sui propri lieviti fino a Marzo in contenitori inerti con imbottigliamento in primavera.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)