

BORSARI SIMONE

Un giovane ragazzo di Ovada, che sognava fin da piccolo di vinificare le uve dei terreni di famiglia, che da tre generazioni venivano conferiti alla cantina sociale. Dopo aver frequentato la scuola enologica di Alba nel 2004, il sogno venne accantonato a causa delle crescenti difficoltà vitivinicole della zona dell'ovadese e della scomparsa del nonno paterno, che gestiva l'azienda. Nel 2013, si trasferì a Barolo diventando enologo di una cantina nel cuore del centro storico, ma nel 2023, incoraggiato dall'ex compagno Andrea e dal padre, decise di riprendere in mano l'azienda, avviando la produzione dei suoi primi vini: Oblio, un vino rosso prodotto da uve Dolcetto e Ada, un vino bianco prodotto da uve chardonnay. Nasce così, nella località di Massi Manzolo, nei pressi del centro agricolo di Ovada, la piccola Azienda Agricola Simone Borsari. Un modo di fare vino oltre ai confini, dedicato a chi vive ai margini. Nei vigneti dell'Alto Monferrato con i vitigni più rappresentativi di questo territorio.



ADA

OLTRE CONFINE, DEDICATO A CHI VIVE AI MARGINI

44°38'24.2"N 8°36'53.6"E

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: vino bianco

Sistema di allevamento: guyot

Densità: 5.000 ceppi/ha

Impianto: 2011

Esposizione: est

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, leggermente pigiate e mandate in pressa dove le bucce subiscono una macerazione pellicolare per qualche ora.

Dopo la pressatura soffice il mosto viene decantato staticamente a basse temperature per qualche giorno e successivamente viene trasferito in tonneau dove inizia la fermentazione alcolica che ha durata di circa 10 giorni.

Al termine della fermentazione, il vino viene separato dalle fecce più grossolane e viene rimesso nel nello stesso tonneau di fermentazione dove starà per una decina di mesi.

Terminato l'affinamento viene travasato in un altro contenitore di acciaio per poi essere imbottigliato.

Caratteristiche

Il vino risulta di un color giallo paglierino non intenso, con note minerali e fruttate con una buona rotondità in bocca.

Temperatura di servizio consigliata: 10/12°

Abbinamenti: antipasti, secondi di pesce e formaggi.

AZIENDA AGRICOLA

BORSARI SIMONE S.S.A.

TERRENI DI CONFINE SEDIMENTARI DI ORIGINE MARINA