

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: Oblìo, 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.



OBLIO

OLTRE CONFINE, DEDICATO A CHI VIVE AI MARGINI
44°38'25.3"N 8°37'17.5"E

Vitigno: dolcetto

Denominazione: vino rosso

Sistema di allevamento: guyot

Densità: 5.000 ceppi/ha

Impianto: 2011, 2001, 2006

Esposizione: est / sud est

Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e il mosto viene fatto fermentare ad acino intero, per far sì che all'interno di esso avvenga una piccola macerazione carbonica.

La fermentazione dura dai 6 agli 8 giorni a temperature che possono arrivare fino a 26/27°C.

Il tutto viene quindi poi pressato delicatamente e nel mosto vengono liberati gli zuccheri ancora presenti nell'acino intero che vanno a rifermentare qualche giorno donando al vino un bouquet tipicamente fruttato. La fermentazione malo-lattica parte spontaneamente quasi in contemporanea della fermentazione alcolica e finita quest'ultima il vino viene lasciato riposare per circa 10 mesi in acciaio per essere successivamente imbottigliato.

Caratteristiche

Il vino risulta di un color rosso rubino mediamente intenso, con una grande freschezza e un naso che ricorda molto frutti rossi.

I tannini risultano setosi non astringenti conferendo al vino una grande bevibilità.

Temperatura di servizio consigliata: 16/18°

Abbinamenti: antipasti, secondi di carne salumi e formaggi.