

PROVANA del Sabbione

Colline Saluzzesi D.O.C.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granata,

Profumo: colpisce per intensità ed equilibrio, al naso giungono note di frutta cotta, bilanciate successivamente dalle nuances speziate.

Sapore: l'attacco in bocca è rotondo e pieno. Presenta un corpo ampio, che lascia spazio ad un'acidità fresca e bilanciata.

Finale caratterizzato da una tannicità leggera, dona lunghezza all'assaggio.

NOTA STORICA

Sul luogo dove sorge il Castello della Manta, nel XII secolo esisteva una struttura fortificata poi acquisita dai Marchesi di Saluzzo.

Nel XV secolo, con Valerano, la fortezza si trasformò in una corte a castello, grazie all'intervento degli artisti più noti chiamati a decorarla. L'ultima proprietaria, la contessa Elisabetta Provana del Sabbione de Rege Thesauro, nel 1983 ha donato il maniero al FAI, che lo ha trasformato in un museo aperto al pubblico.

Sulla collina del castello ha dimora il vigneto dei Conti della Manta, che, secondo antiche memorie riordinate dal Rovasenda a fine '800, ha ospitato nei secoli vitigni di Nebbiolo, Barbera, Pelaverga, Neiretta e Bibieras, oltre a varietà tipiche locali scomparse.

Lo storico vigneto è stato riportato alla vendemmia attraverso sfogliature, potature mirate, diradamento, e una cernita dei grappoli.

Il primo Colline Saluzzesi "Provana del Sabbione", ricavato da Barbera in purezza, ha così preso forma, colore, profumo e sapore e oggi ritorna protagonista: antico per lignaggio, moderno nella struttura e nel gusto.

