

MUFii

Vino da muffa nobile

Il MUFii è un prodotto del territorio di Barengo e di un particolare microclima, quindi un prodotto pedoclimatico. La Muffa Nobile è la peculiarità di questo vino muffato.

Il vitigno e il terreno sono importanti ma è il microclima il fattore determinante. Quando si raggiunge un'armonia perfetta il prodotto ottenuto è "un nettare". In Passitaia, le uve rimangono dai tre ai cinque mesi, qui si osserva l'evoluzione della Muffa Nobile che compare sempre e in forma massiva. Il metabolismo di questo fungo nelle uve bottrizzate consiste nella riduzione del contenuto d'acqua degli acini, concentrando gli zuccheri e donando al MUFii il suo aroma caratteristico e inconfondibile.

Il fenomeno della *botrytis cinerea* in questi locali naturalmente ventilati è unico per questo territorio. Il suo microclima apparentemente svantaggioso, con l'alternanza di giornate soleggiate o piovose e di nebbie mattutine, si trasforma in un grande vantaggio, quello di ottenere un vino elegante e di territorio.

Il colore si presenta giallo dorato, è un vino più da tavola che da meditazione, si abbina in modo elettivo ai dessert a base di creme, cioccolato, ai formaggi erborinati o piccanti e alla frutta secca.

SCHEDA TECNICA

Territorio

Località: Barengo (Novara) Piemonte, Italia.

Vigneto: strà Orba, sulla collina di Barengo nominata "MonteRegio".

Uvaggio: uve bianche autoctone delle Colline Novaresi.

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot densità d'impianto 1800 viti/ha.

Altimetria: mt 250-280 Slm.

Tipologia del suolo: terrazza fluviale di origine alluvionale.

Clima: freddo d'inverno e mitigato d'estate dalle vaste quantità d'acqua del territorio, ventilato alla sera dalle correnti del Mottarone e del massiccio del Monte Rosa.

Vendemmia: manuale, verso la fine di settembre.

Vinificazione

Fermentazione: come per i vini bianchi, sempre nel periodo invernale.

Maturazione: in barrique di acacia a tostatura lieve, temperatura costante (12°-15°) per un anno.

Affinamento: in bottiglia minimo 6 mesi.

Produzione: 2500 bottiglie da 0,5 lt.

Conservazione: notevole longevità, in locali idonei per temperatura e umidità, privi di luce, bottiglia in posizione orizzontale.

