Ferdinando Principiano

Langhe - Piemonte

Sin dagli inizi del 1900, la famiglia Principiano è dedita alla viticoltura nei sette ettari di sua proprietà a Monforte D'Alba. La cantina vera e propria sorge negli anni '50 per mano di Americo Principiano, mentre dal 1993 è il figlio Ferdinando ad occuparsi della vinificazione, sempre con il prezioso aiuto del padre in vigna.

La filosofia aziendale che Ferdinando Principiano ha ridefinito nel 2004, parte dal presupposto di rispettare al massimo la natura e le caratteristiche del territorio. Per ottenere ciò, ha abbandonato i concimi chimici, i diserbanti, i disseccanti e gli antimuffa, preferendo l'uso di lieviti indigeni, diradamenti in vigna con basse rese (da 800 gr a 1 kg per pianta) fermentazioni libere dal controllo della temperatura, per ottenere vini sempre più naturali che evidenzino il più possibile le peculiarità di un grande territorio viticolo.

La produzione della famiglia Principiano viene dai seguenti storici vigneti: dal "Coste" il Nebbiolo, dal "Pian Romualdo" le Barbere e dal vigneto "St. Anna" il Dolcetto; a Serralunga D'Alba, nello storico cru di "Boscareto", si produce l'omonimo Barolo.

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
Sant'Anna Dolcetto d'Alba	37,5-75	R		Dolcetto
Laura Barbera d'Alba	37,5- 75-150-300	R		Barbera
Coste Nebbiolo Langhe	37,5-75-150-300	R		Nebbiolo
Serralunga Barolo	37,5-75-150-300	R		Nebbiolo

Sant'Anna Dolcetto d'Alba

Laura Barbera d'Alba

Coste Nebbiolo Langhe

Serralunga Barolo

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
Chila Freisa Ferma	75	R		Freisa
Montagliato Nebbiolo d'Alba	75	R		Nebbiolo
Barbaresco	75	R		Nebbiolo

Chila Freisa

Montagliato Nebbiolo d'Alba

Barbaresco

Ferdinando Principiano
Langhe - Piemonte

La “Romualda” nasce da uva Barbera, uno dei tre grandi vitigni del Piemonte. La vigna su cui crescono le viti è posizionata nel comune di Monforte d’Alba sul confine con i terreni di Serralunga d’Alba, al di fuori della zona da barolo. Con il comune di Serralunga condivide le caratteristiche del suolo, ricco di calcare. Questo vigneto è posto ad una altitudine di ben 400 m.s.l. che per il vitigno rappresenta una quota importante. I grappoli di questo vigneto, nascono da piante molto vecchie con una età media di 70 anni, che vengono sostituite solo quando una di queste muore, evento comunque raro che rende possibile avere una quantità rilevante di piante molto vecchie. L’estrema pendenza del vigneto rende obbligatorio realizzare tutte le operazioni manualmente. Le mani dell’uomo lasciano una resa di 500 gr per pianta. Una volta portati in cantina i grappoli subiscono una fermentazione in acciaio inox senza alcun controllo della temperatura e solo con lieviti indigeni. Vengono eseguiti due rimontaggi al giorno per 30 60 giorni a seconda dell’annata e dell’alcolicità. L’affinamento dura 18 mesi in tonneaux usati a cui seguono 12 mesi in bottiglia. Il vino finale presenta un livello di anidride solforosa estremamente basso, parliamo infatti di 50 mg/l di so2 totale, se si pensa che per la certificazione biologica ne vengono indicati 60. Le peculiarità della zona in associazione alle bassissime rese e alla metodologia di vinificazione rendono la barbera “La Romualda” un vino con una grande attitudine all’invecchiamento. Non a caso le vecchie generazioni hanno sempre affermato che la barbera del Pian Romualdo invecchiando “Baroleggia”.

La Romualda Barbera d’Alba

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
La Romualda Barbera d’Alba	75-150	R		Barbera

Ferdinando Principiano
Langhe - Piemonte

Il “Ravera” nasce dall’uva nebbiolo clone Michet, uno dei tre cloni originari del barolo insieme al Lampia ed al Rosè. Michet clone rarissimo perché ad oggi quasi la totalità dei baroli è prodotta a Lampia, grappolo di grosse dimensioni per grosse produzioni, a differenza del Michet che invece è un grappolo di dimensioni piccolissime per produzioni contenute, (dal dialetto Michet – piccolo pane), differenza sostanziale soprattutto negli anni sessanta/settanta quando la richiesta era principalmente quantitativa e non qualitativa. Il Barolo Ravera nasce da una vigna vecchissima, vigna del 1934, molto ripida e per questo l’azienda non ha mai proceduto con l’espianto per paura di frane e smottamenti. Le piante vengono sostituite una alla volta solamente in caso di morte della pianta stessa, evento raro, tale per cui quasi l’intera vigna è ricoperta da piante di più di settant’anni. Il Michet oltre che a produrre poco vegeta anche poco, questo porta a rese molto contenute. Il 2007 è stato prodotto con rese di circa 1kg. per pianta (circa 40 q.li/ha). La fermentazione avviene senza controllo della temperatura in vasche inox. Si effettuano 2 rimontaggi giornalieri molto delicati. L’invecchiamento di questo vino si svolge per 2 anni in tonneaux da 400 lt. usati, più un periodo di bottiglia prima della messa in commercio. Il Ravera nasce a Monforte d’Alba, sul confine con i terreni di Serralunga d’Alba, ma a differenza di questi terreni, il Ravera nasce su suoli argillosi, differenza essenziale per la tipicità del prodotto. Il Ravera è un Barolo di colore più intenso, con tannino più vellutato, profumi più fruttati che rendono il vino più “compatto”.

Il Ravera ha 40 mg/l di solforosa, valori bassissimi se confrontati alla produzione media dei classici baroli che hanno valori che vanno da un minimo di 80 mg/l ad un massimo di 120 mg/l. Questo grazie alla metodologia di produzione di Ferdinando Principiano sempre più alla ricerca di naturalità, bevibilità e digeribilità nella produzione dei suoi prodotti.

Ravera Barolo

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
Ravera Barolo	75	R		Nebbiolo

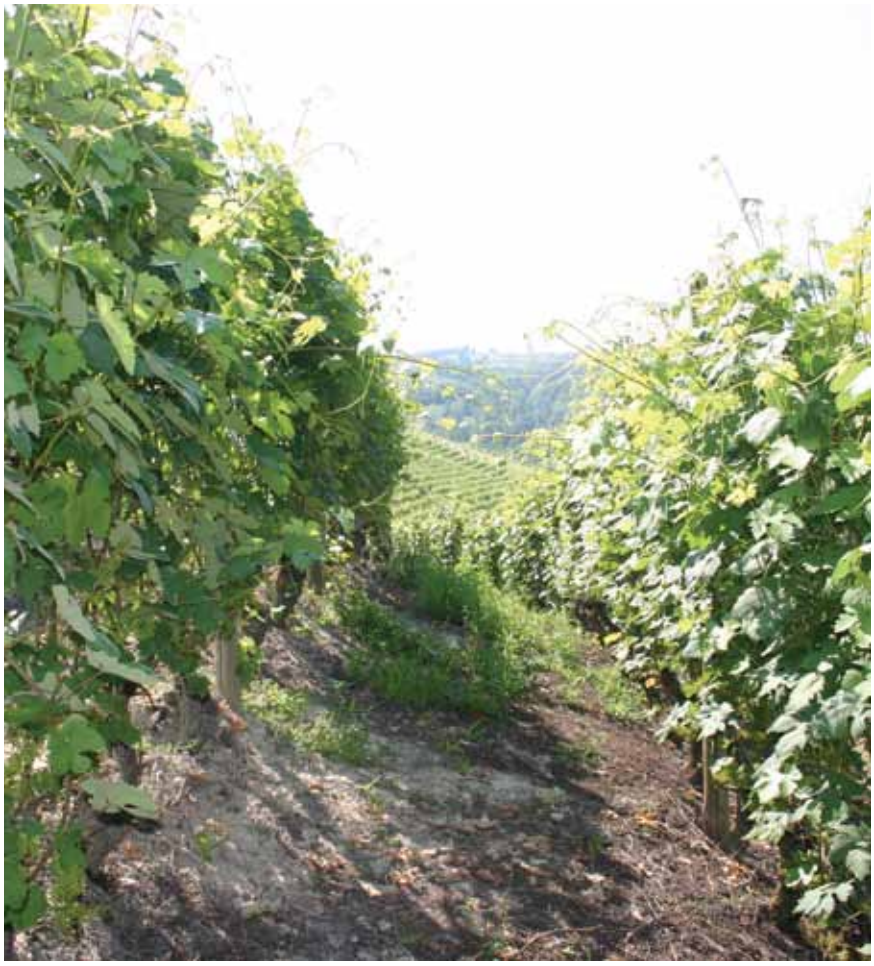
Ferdinando Principiano
Langhe - Piemonte

Il Boscareto nasce da un vigneto impiantato nel 1970 a Serralunga, “Boscareto”. Situato a 400 mt. s.l.m., nella zona più a Sud di Serralunga, zona caratterizzata dai vigneti più alti e con esposizioni prevalentemente a sud ovest, si estende per circa 1,9 Ha.

Il terreno di Serralunga, unico per le percentuali molto alte di calcare e ferro, da ai propri baroli una struttura tannica ed un’acidità più marcata tale da rendere questi baroli più adatti all’invecchiamento. Il Boscareto ha bassissime rese, circa 700 gr. uva per pianta, uva che viene raccolta a metà Ottobre.

Segue un fermentazione alcolica che varia dai 60 ai 90 giorni, di cui circa 20 giorni a cappello sommerso. La temperatura non viene controllata e non viene fatta aggiunta di solfiti, si utilizzano esclusivamente lieviti indigeni e non selezionati. Il vino viene fatto affinare per 3 anni in botti grandi di rovere di Slavonia a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 3 anni.

Nella continua ricerca della massima qualità, con lo scopo di rendere il Boscareto sempre più adatto a lunghissimi invecchiamenti, dall’annata 2008, si è scelto di non diraspare le uve e cercando la pressatura più soffice possibile si è scelto di pigiare queste uve con i piedi, per dare al vino quella ricchezza tannica ed acida che solo un raspo molto maturo può dare.



Boscareto Barolo

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
Boscareto Barolo	75-150-300	R		Nebbiolo

Ferdinando Principiano
Langhe - Piemonte

Il Moscato Passito “Leo”, nasce dalla volontà di Ferdinando Principiano di completare la propria gamma di prodotti con un vino dolce passito che sia espressione di naturalità, anche in questa versione, come tutti i suoi prodotti. Nella classica conoscenza di questi vini passiti, tutti prodotti con un importante aiuto dell’anidride solforosa, Principiano ha scelto di seguire un percorso diverso; un percorso che porta a potare le vigne a metà Agosto, momento in cui l’uva gode della sua massima acidità, conservante naturale del vino. Si è deciso inoltre di lasciar passire le uve in pianta, per creare un legame di tipicità e di peculiarità con l’annata. Viene ricercato l’alto tenore di zuccheri che unito all’alta acidità ricercata in vigna crea un binomio perfetto per la conservazione naturale del vino, infatti il Moscato Passito “Leo” fermenta per circa 30 mesi in botticelle di rovere francese scolme, senza alcuna aggiunta e senza alcuna ripercussione sulla qualità, anzi, la freschezza ed il frutto sono la prerogativa dominante in questo passito. Vino passito che a dire il vero, di passito ha solo le uve, bisognerebbe chiamarlo “ESSENZA”.

Moscato Passito “Leo”

PRODOTTI	Formato	Tipo	Note	Vitigno
Leo Moscato Passito da Uve Stramature	37,5	BD		Moscato Bianco