



Piemonte DOC Chardonnay THOU BIANC 2024

LE TERRE BIANCHE DI COCCONATO

A Cocconato, i grandi banchi di argille e sabbie gialle di buona parte della provincia astigiana cedono il passo a un terreno calcareo con marne bianche e tenere, dette in piemontese THOU BIANC (tufo), che si disgregano al sole rendendo la terra chiara. Questi terreni così originati sono tradizionalmente riservati ai vigneti di uve rosse perché danno vini di grande forza ed eleganza. È stato quindi sorprendente scoprire che qui i vini bianchi diventano sapidi, intensi, molto profumati e longevi. Sul versante esposto a est del Bricco della Pieve abbiamo piantato alla fine degli anni '90 una vigna di Chardonnay scegliendo tra il meglio della ricerca viticola italiana. **A pochi metri di distanza, sul versante esposto a sud, nella vigna che chiamiamo familiarmente «dei 3 pini», 6 anni fa abbiamo deciso di coltivare un piccolo vigneto a Timorasso.** Il Thou Bianc 2024 è il vino che nasce da questa unione.

VIGNETO

Varietà: 94% Chardonnay, 6% Timorasso

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo con marne bianche, tufo bianco

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Esposizione: Est, Sud



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve chardonnay e timorasso vengono raccolte separatamente per rispettarne il corretto grado di maturazione. Una volta trasportate in cantina vengono trasferite all'interno delle presse per l'estrazione del succo; il mosto ottenuto viene conservato per una notte al freddo.

Il giorno successivo inizia la fermentazione che viene monitorata insieme a un controllo costante della temperatura; una volta terminata si procede con i necessari travasi per assecondare il naturale illimpidire del vino, che non fa la fermentazione malolattica. Nei mesi che seguono il vino viene affinato «sur lies» in tini d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento, che normalmente avviene nella tarda primavera successiva.

VINO

Il Monferrato si è rivelato un luogo d'elezione per le uve bianche che qui maturano bene e, se vendemmiate presto, danno un prodotto di grande qualità mantenendo equilibrato il rapporto tra gli zuccheri e l'acidità. Thou Bianc è un vino elegante che manifesta appieno il carattere del territorio senza ricorrere all'affinamento in barriques. La sua riconoscibilità è data dai sentori di fiori d'arancio, acacia, tiglio, banana e miele. Il gusto secco di grande finezza riprende le piacevoli note fruttate. **A partire dalla vendemmia 2024 una piccola percentuale di Timorasso si manifesta con una sapidità più accentuata e una maggiore intensità di profumi.** Thou Bianc esprime il suo carattere migliore nei primi cinque anni dall'imbottigliamento.