Prime Alture celebra la vendemmia numero dieci

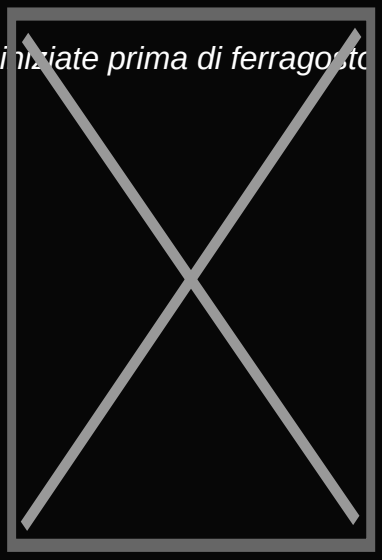
prime-alture-vendemmia-2017-661-01-5512e583

Sono stati giorni di lavoro incessante tra i filari dei vigneti di Prime Alture, dove tutta la famiglia è stata coinvolta dalle operazioni di vendemmia appena conclusasi. Ore impegnative e cruciali che si intrecciano con un primo importante anniversario: l'azienda di Casteggio festeggia infatti i 10 anni dalla prima vendemmia (era il 2007). Un tempo letteralmente volato, una sfida quotidiana condivisa da un team familiare solido e complice capace di parlare la stessa lingua, quella della passione, del rispetto e della fiducia.

'Fin dall'inizio di questa magnifica avventura – spiega il patròn **Roberto Lechiancole** – *siamo sempre stati convinti dell'importanza di adattarci all'andamento delle annate, che non sono mai uguali, mettendoci in ascolto della natura per produrre ciò che essa stessa ci consente. Sono stati dieci anni vissuti ogni giorno in prima persona, partendo dal rispetto del valore della famiglia e da una scelta di passione condivisa perseguendo un progetto ambizioso, grazie al quale Prime Alture è cresciuta evolvendo in Wine Resort, unico esempio di azienda vinicola associata a struttura ricettiva presente in Oltrepò' .*

"L'annata 2017 è stata particolarmente difficile a causa di una spiccata siccità – commentano gli enologi Alessandro Rovati e Jean François Coquard - *Le uve erano minore quantità e in anticipo sulla maturazione per il periodo. Al di là delle rese che non sono il primo obiettivo dell'azienda, poiché si privilegia la qualità sulla quantità, il vero problema che si è dovuto affrontare è stato raggiungere la maturazione con la giusta gradazione senza rischiare l'appassimento delle uve. Questo ha coinvolto fortunatamente solo due vitigni, Chardonnay e Merlot, tanto che quest'anno in via eccezionale si è deciso di vinificare il Merlot in versione Rosé con una gradazione più bassa e maggior freschezza. Il resto delle uve ha reagito bene, il Moscato ha prodotto con generosità e con ottima concentrazione zuccherina. Curioso infine osservare come nel mondo vino spesso si presentino similitudini a 10 anni di intervallo, infatti entrambe le annate 2007 e 2017 sono state particolarmente calde e precoci;*

iniziate prima di ferragosto e conclusesi prima dell' inizio di settembre."



L'Oltrepò Pavese: da sempre terra vocata alla grande produzione vinicola ma che richiede un atto di estrema fiducia. Proprio da qui è partita la grande sfida di Lechiancole, che non ha mai messo in dubbio il valore e le potenzialità di questo territorio sapendo che, se la dedizione e il lavoro in vigna fossero stati autentici e rispettosi, ciò gli avrebbe permesso di esprimersi ottenendo i migliori risultati. Da allora continua a crederci, ogni giorno, con la ferma convinzione che anche le più avanzate tecniche di vinificazione sono vane se non associate ad una grande complicità tra persone, nel suo caso la famiglia ma anche tutti i collaboratori, in primis gli enologi Alessandro Rovati e Jean François Coquard , figure senza le quali la magica armonia fra la vigna, gli uomini e il vino – essenza della filosofia aziendale - non si percepirebbe in ogni calice. Perché è l'interpretazione di ogni annata a fare la differenza e perché da lì ha origine la vera emozione che si regala a chi degusta.

www.primealture.it