



Bixio Produttori

Articolo tratto dal sito internet: www.bereilvino.it

19/10/2007 - La prima del Nero d'Arcole. Prima pigiatura con le regole del nuovo disciplinare con un appassimento di almeno 30 giorni.

E' nato lunedì 15 ottobre 2007 il primo Nero d'Arcole, presso l'Azienda Agricola Desmontà di BIXIO EMILIO, con la sua prima pigiatura ufficiale, dopo un appassimento di 45 giorni.

Una data storica che finalmente rende possibile produrre nelle zone della Doc Arcole questo vino che riesce a coniugare il classico taglio stile bordolese con il metodo tipicamente veneto dell'appassimento delle uve.

Protagonisti dell'evento, insieme con il titolare **Emilio Bixio**, sono stati Dionisio Brunelli, Assessore alle politiche per l'agricoltura della Provincia di Verona, Alberto Martelletto, Assessore ai trasporti, mobilità e traffico della Provincia di Verona, Carlo Bressan, Presidente del Consorzio Tutela Vini Arcole DOC, e Francesco Sitta, il nuovo Presidente della Strada del Vino Arcole DOC. Va sottolineato che la richiesta di introdurre il termine "Nero" per identificare questo prodotto è dovuta alla tradizione dei viticoltori di questa zona, che impiegano questo termine per i migliori vini rossi di qualità aventi intensità di colore e struttura superiore alla norma.

Come tutti i bordolesi, è un vino importante che nasce da uve provenienti da vigneti con basse rese per ceppo e progettato per durare nel tempo, esprimendo tutta la sua personalità solo dopo alcuni anni di affinamento. E' interessante notare come, già nel secolo scorso, fosse presente sul territorio un vino da queste caratteristiche. Infatti in un paragrafo del suo libro "La storia dei bordolesi d'Italia: una pacifica invasione borghese" Attilio Scienza sottolinea come "il vino fa parte di questi consumi d'élite e si afferma in particolare in questo periodo un vino stile bordolese (merlot e cabernet) detto "vino nero" che è apprezzato dalla clientela più ricca per la sua tanninicità".

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del Nero d'Arcole avviene solo dopo un appassimento naturale minimo di trenta giorni. Inoltre per poter utilizzare la menzione Nero d'Arcole Doc la resa massima dell'uva non deve essere superiore al 45%. Dopo un affinamento in legno grande dai 12 ai 24 mesi il Nero d'Arcole si presenterà con un colore carico, dalla marcata tonalità violacea. Al naso avremo un profumo complesso, fruttato ed etereo con spiccati sentori di frutta rossa sotto spirito, mentre in bocca verremo pervasi da sensazioni speziate e balsamiche unite ai tannini morbidi e vellutati. Il gusto sarà ampio, armonico e persistente.