RIFLESSO

Adotto una filosofia di produzione che esclude interventi artificiali e correttivi enologici, perché credo che ogni annata debba raccontare una storia unica. Prediligo l'acciaio per l'affinamento, per mantenere intatte le caratteristiche del vitigno, ed utilizzo il legno solo quando ritengo che possa apportare un reale miglioramento senza standardizzare il prodotto. Anche con varietà considerate di qualità medio-bassa, applico tecniche agronomiche mirate a estrarre il massimo potenziale, elevandone la qualità. La sostenibilità è un impegno che attraversa ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione delle uve alle tecniche di vinificazione, fino al packaging.

RIFLESSO

La mia attività è in continua evoluzione. Ogni anno esploro nuove varietà e stili di vinificazione, accrescendo il mio bagaglio di conoscenze e arricchendo la mia offerta. Nonostante operi in una zona ricca di tradizione vitivinicola, mi sento libero di sperimentare, senza vincoli familiari di aziende già consolidate o convenzioni da rispettare. Questo mi permette di proporre vini autentici, dove la spontaneità e la tecnica convivono in armonia.

RIFLESSO

Il mio obiettivo è proporre vini che riflettano la vera essenza del territorio, dove ogni bottiglia racconta una storia diversa, legata alle condizioni uniche di ogni annata. Credo fermamente nel rispetto per il territorio e nell'importanza dell'innovazione. La mia scelta di produrre vini naturali non è solo una filosofia, ma un modo per sfidare le convenzioni e offrire prodotti unici e autentici. Anche il packaging riflette il mio impegno per la sostenibilità: utilizziamo bottiglie leggere con etichette in vernice a base di vetro, che si fondono direttamente con il contenitore e sono completamente riciclabili, semplificando la raccolta differenziata.

RIFLESSO

I VINI CHE PRODUCO

FENICE

Vino bianco prodotto da uve 100% Timorasso, affinato in botti di acciaio per 12 mesi.

La storia del Timorasso trae origini dall'antichità, ma solo negli ultimi anni è stato riscoperto ed apprezzato per le sue qualità indiscusse: è per questo che nel 2019 decido di impiantare una vigna di questa varietà.

La sua spiccata acidità consente di donare longevità alla bottiglia, tanto da poter essere dimenticata in cantina per anni oppure essere stappata a pochi mesi dall'imbottigliamento.

VIRGILIO

Vino rosso prodotto da uve 100% Barbera, affinato in botti di acciaio per 24 mesi.

La Barbera è il vitigno piemontese per eccellenza, da cui tipicamente si ottiene un vino con caratteristiche di scarsa tannicità ma una spalla acida persistente.

La vendemmia tardiva e il raggiungimento della maturità fenolica dell'uva consentono di conferire un giusto equilibrio tra questi due fattori.

CARONTE

Vino rosso prodotto da uve 100% Barbera, affinato in tonneaux di legno da 500 litri per cinque anni.

Questa interpretazione di Barbera si discosta dall'espressione in acciaio per essere un vino più corposo e strutturato, con un leggero residuo zuccherino che completa la beva. Il lungo affinamento in legno conferisce una rotondità unica, con sentori che ricordano composte di frutta, unite a un'affumicatura e una speziatura che allungano la persistenza.

RIFLESSO

MOMENTUM

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in botti di acciaio per 36 mesi.

La scelta di questo vitigno è stata effettuata nel tentativo di rivalutare una varietà associata a un vino di facile beva e poco impegnativo, per restituire complessità e potenziale inespresso.

L'affinamento in acciaio consente di preservare il più possibile le caratteristiche proprie dell'uva, senza la contaminazione di sapori restituiti dalle botti di legno.

MATERICO

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in un tino di legno da 25 ettolitri per 24 mesi.

L'affinamento è un aspetto che influenza radicalmente le caratteristiche del vino prodotto: Materico è frutto di una sperimentazione condotta nei primi anni di attività, nei quali ho valutato, secondo il mio gusto personale, quale contenitore fosse più adatto ad esaltare le caratteristiche della Freisa.

In questa espressione di vino, la scelta è ricaduta su un tino di legno da 25 ettolitri, che conferisce un delicato equilibrio tra il tannino gallico del legno e il tannino catechico dell'uva.

ZEROQUINDICI

Vino rosso prodotto da uve 100% Freisa, affinato in barrique di rovere francese per 36 mesi.

Il primo vino prodotto nella storia dell'azienda, annata 2015. In questa terza ed ultima interpretazione della Freisa, l'affinamento in barrique da 225 litri per tre anni conferisce eleganza e rotondità al vino.

La produzione di Zeroquindici è stata circoscritta al primo anno di produzione, e può considerarsi una riserva in edizione limitata.

RIFLESSO

VENTICENTO

Vino rosso prodotto da uve 100% Grignolino, affinato in botti di acciaio per 24 mesi.

Il Grignolino è uno dei più caratteristici vitigni autoctoni del Monferrato. La particolare tecnica di vinificazione, che prevede l'utilizzo di uve a diversi stadi di maturazione, consente di ritrovare nel calice rotondità e persistenza. Nelle annate 2017 e 2018 una parte delle uve è stata vendemmiata in surmaturazione, mentre nella 2019 le uve sono state vendemmiate poco dopo l'invaiatura e alla maturazione fenolica, ottenendo un vino più esile e adatto ad essere servito anche d'estate a una temperatura più bassa.

ALCHIMIA

Alchimia è l'unica referenza prodotta il cui nome non si riferisce a un vitigno specifico ma a un concetto.

Ogni anno raccolgo la mia sfida personale nel vinificare uve non presenti nel fascicolo aziendale con tecniche enologiche più estreme. Il lavoro di ricerca è iniziato nel 2019, utilizzando uve coltivate da produttori che ritengo in linea con la mia filosofia.

L'idea è quella di rompere la routine di vinificazioni ripetibili sperimentando nuove tecniche e varietà, proponendo sul mercato un prodotto volutamente ricercato e non ripetibile negli anni.

ALCHIMIA 19

Passito di Malvasia di Casorzo, vino rosso, anno 2019

La Malvasia di Casorzo è una varietà di uve coltivata nell'omonimo comune del Monferrato, la cui produzione è limitata a 100 ettari di superficie.

La gestione in campo ha previsto che verso la metà di settembre, alla maturazione fenolica delle uve, venisse tagliato il capo a frutto direttamente dalla pianta in modo da iniziare l'appassimento in campo. Una volta vendemmiata, l'uva è stata posizionata nel fienile dell'azienda per proseguire ulteriormente la concentrazione del mosto, eliminando progressivamente i singoli acini compromesse dalla muffa e conservando soltanto quelli botritizzati. E' seguita una pigiodiraspatura con fermentazione in acciaio, per poi continuare l'affinamento per tre anni in botti di legno.

RIFLESSO

ALCHIMIA 20

Riesling italico, Orange wine, anno 2020

Vino di ispirazione slovena/georgiana. Le uve sono state pigiodiraspate per consentire la macerazione delle bucce, durata 3 settimane. A seguito della svinatura, il vino ha proseguito l'affinamento in botte piccola. La presenza delle due sovrastrutture sono state pensate per offrire un prodotto deciso e diretto.

ALCHIMIA 21

Moscato bianco, vino bianco, anno 2021

Il moscato bianco è un'uva comune nel Monferrato, spesso vinificato sotto forma di passito o vino dolce. La mia è un'interpretazione secca, in cui le caratteristiche aromatiche della varietà vengono espresse senza l'ausilio della percezione del dolce. Concepito per essere un vino gastronomico, si presta a interessanti abbinamenti con piatti di pesce.

RIFLESSO

CONTATTI

Matteo Canzii

Telefono: +39 3312731099

Mail: matteo@vinoriflesso.it

Sito: www.vinoriflesso.it

Indirizzo: 45.018342, 8.333292 - Casorzo Monferrato (AL)

Instagram: @vinoriflesso

Facebook: Vino Riflesso