



Proodos: la continuazione

È la celebrazione della famiglia Stratta che ha
proseguito la tradizione, con dedizione e passione.



Uve: 100 % nebbiolo (localmente
chiamato Prүнent). Provenienti dai
vigneti di Formarco, all'imbocco della
Val Anzasca, ai piedi del Monte Rosa
e dai vigneti di Trontano, all'imbocco
della Valle Vigizzo

Esposizione | | Formarco: sud - sud est.
Trontano: sud-sudovest.

Altitudine | Formarco: 360-405ms.l.m.
Trontano: 380-420 m s.l.m.

Età media delle viti | 15-20 anni.

Vendemmia | Rigorosamente manuale in cassette da 18kg

Temperatura di servizio | Tra i 16 e i 18 gradi,

Grado alcol | 14 % vol.

Vinificazione | A seguito della diraspatura,
vengono inoculati i lieviti selezionati neutri.
La fermentazione e macerazione di circa
due settimane, si svolgono in acciaio a
temperatura controllata.

Al termine della svinatura, il vino resta a
contatto con le fecce fini per circa 9 mesi,
sempre in acciaio, a cui segue evoluzione in
botti grandi di rovere da 20 hl per 12 mesi.
Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno
ulteriori 4 mesi.

La fermentazione malolattica è avvenuta in
modo spontaneo e la chiarifica avviene in
modo naturale senza nessuna correzione
tecnologica.

La coltivazione della vite avviene, per la maggior parte, a **guyot**. Fa eccezione Formarco dove una piccola
porzione di vigna è allevata a **pergola**, più comunemente noto in questi luoghi come "**topia**".

Qui le viti danno forma a vere e proprie **opere di architettura naturale** e **umana**: sostenute da pietra locale,
comunemente nota come "**sghensce**", e abbarbicate su piccoli terrazzamenti in pietra. Per cui è necessaria
l'esclusiva lavorazione dell'uomo, senza l'impiego di macchine.

Proodos è la più pura delle espressioni del nebbiolo della Valdossola.

100 x 100 Prүнent, è la naturale evoluzione non solo di un sogno ma di un progetto che ha radici profonde nel
territorio e che vuole trasmetterle, anche attraverso il tempo, nel calice. Il colore è rosso rubino, con riflessi
granati: simbolo della cura dell'uomo attraverso le stagioni. Il naso viene immediatamente catturato da un
bouquet che riporta in alta quota con evidenti note di frutti di bosco maturi e spezie dolci. In bocca si
prospetta tutta l'armonia e l'eleganza del Nebbiolo. Avvolge il palato, bilanciando la frutta matura come
l'amarena alla freschezza e alla balsamicità della montagna. I tannini sono fini ed eleganti e solo così Proodos
è pronto per essere consumato e apprezzato oggi e a distanza di diversi anni.