CUZZIOLGRANDIVINI

Marco Porello

Italia - Piemonte - Canale (CN)



MARCO PORELLO
VIGNE DI FAMIGLIA

Proprietà / Fondatori Famiglia Porello
Inizio Attività 1994
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 15
Bottiglie prodotte 130.000

BARBERA D'ALBA MOMMIANO

100% Barbera

Zona di produzione: Comune di Canale
Terreno: calcareo-sabbioso, argilloso
Vendemmia: manuale a fine settembre
Vinificazione: pigiatura con diraspatura, macerazione di 7-10 giorni. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox
Affinamento: 8 mesi in legno prima dell'imbottigliamento
Colore: rosso rubino
Profumo: fruttato con note di ciliegia matura e frutti rossi maturi
Sapore: corposo, rotondo, con una bella acidità
Grado Alcolico: 14,5% vol



Tutto ebbe inizio negli anni trenta quando Cesare Porello trasformò la piccola proprietà in una vera e propria azienda votata alla produzione del vino e delle pesche, frutto per il quale il paese di Canale era allora noto. La sua eredità fu raccolta dai figli Riccardo ed Ettore che lungimiranti ed in controtendenza con i tempi si sono dedicati alla coltura dell'uva aumentando la superficie vitata e concentrando le vigne nelle zone più vocate. Nel 1994 il rientro in azienda di Marco Porello, figlio di Riccardo, dopo alcune esperienze come enologo in Italia ed in Francia, segna la svolta! L'attenzione per la qualità, così come per il lavoro in vigna e la massima cura per ogni dettaglio sono il "leit motiv" di questa azienda del Roero. Tre vini bianchi, tutti del territorio e vinificati in acciaio dove il portabandiera dell'azienda è il Camestri, dalla vigna omonima di Vezza d'Alba esposta ad Est su terreni sabbiosi con elevata pendenza. La barbera è piantata invece nel comune di Canale nella vigna Mommiano e in una piccola parcella, con vigne di quasi 50 anni, la Filatura. Il Nebbiolo arriva dalle vigne di Vezza, mentre a Canale, dalle vigne esposte a sud-ovest, nascono il Torretta e il San Michele. Un'azienda dove la tradizione va al passo con i tempi e che ben rappresenta il variegato terroir del Roero.