CUZZIOLGRANDIVINI

Marco Porello

Italia - Piemonte - Canale (CN)



MARCO POREL LO
VIGNE DI FAMIGLIA

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

ROERO ARNEIS CAMESTRI

100% Arneis

Zona di produzione: comuni di Vezza d'Alba e Canale, esposizione terreni a sud/est
Terreno: calcareo-sabbioso con pendenza del 30%
Vendemmia: manuale, nella prima decade di settembre
Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice dell'uva. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per una durata di 20 gg circa
Affinamento: il vino è conservato, sui lieviti, in botti di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino
Profumo: mughetto, gelsomino, agrumi, scorza di cedro ed erbe aromatiche
Sapore: sapido, fresco e minerale
Grado Alcolico: 13% 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.