

# Catalogo Vini

2023



# LaPoiesa

Far sì che la propria passione diventi un mestiere e poi uno stile di vita. Nasce così la decisione di abbandonare la città per trasferirsi nel podere di famiglia.



“

Da geometra, non avrei mai potuto cogliere i profumi, sapori e colori delle colline fra i vigneti.

”



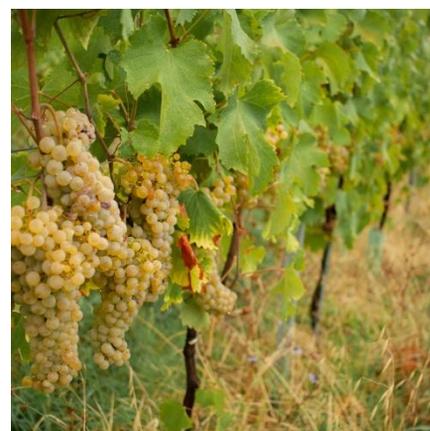
## Val Vezzeno

Il podere Poiesa è situato in posizione dominante su questa valle, alle spalle di Carpaneto Piacentino, sulle prime colline dell'appennino Tosco-Emiliano.

Situata su un podere di proprietà della famiglia da sette generazioni, l'azienda agricola "Poiesa" e la vigna sono state lasciate dai bisnonni Filomena e Livio.

## Il Vino

Rispettiamo i ritmi ed i tempi dettati dall'antica arte di vinificare. Produciamo vino naturale, fatto di fermentazioni spontanee, macerazioni, nessuna filtrazione e affinamento in bottiglia o barrique.





## Burbero 2020

Bianco frizzante biologico | 12%

- Varietà: **Ortrugo 100%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **5750 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **2005 e 2015**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Macerazione sulle bucce per 2 settimane in vasche di cemento**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia e nessuna filtrazione.**

Vino che nasce dal difficile intento di dare dignità ad un vitigno perlopiù biestrato. Burbero è un esemplare di Ortrugo in purezza rifermentato in bottiglia, che conquista per grinta e capacità di spendersi sulla cucina di tutti i giorni. Al naso, bucolico e giustamente rustico, segue un sorso dalla personalità trascinante, che fa sì che la bottiglia si svuoti senza essersene accorti. Se ne consiglia una giusta scorta.



## Castlæss 2021

Rosato frizzante biologico | 12%

- Varietà: **Barbera 60%, Bonarda 40%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **24'950 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **1999, 2003, 2005 e 2018**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Spremitura soffice con pressa a polmone**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia e nessuna filtrazione**

Vino frizzante rosato, ottenuto da Barbera e un piccolo saldo di Croatina. Il Castlæss è un vino dall'energia debordante, che a seconda dell'annata sa essere più teso e vibrante o più accogliente e sul frutto. Ciò a cui non rinuncia mai è una dote generosa di acidità, che lo rende compagno insostituibile per le calde serate estive.



## Livione 2019

Rosso frizzante | 12,5%

- Varietà: **Barbera 60%, Bonarda 40%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **24'950 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **1999, 2003, 2005 e 2018**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Macerazione sulle bucce per 3 settimane in vasche di cemento**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia, nessuna filtrazione**

Rosso frizzante e gioioso, dalla spiccata vocazione gastronomica, Livione è un rifermentato in bottiglia ottenuto da uve Barbera e Croatina. Il sorso, sempre vivace e coinvolgente, ed a seconda delle annate più ampio e generoso o più fine e scattante. Vero e proprio ministro della tavola



## Filò 2020

Bianco fermo biologico | 13%

- Varietà: **Malvasia di Candia Aromatica 100%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **7550 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **2003, 2005 e 2020**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Macerazione sulle bucce per 4 settimane in vasche di cemento**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, affinamento in bottiglia e nessuna filtrazione**

Malvasia di Candia Aromatica macerata sulle bucce, come da tradizione, che restituisce insieme aromaticità e la forza del luogo d'origine. Il naso è un tripudio di albicocca, fiori e sbuffi balsamici, mentre il sorso, compatto e godurioso, è ravvivato da una giusta frizione tannica. Sorprendente la sua capacità di evolvere e rinnovarsi nel tempo, sia nel bicchiere che in bottiglia.



## Mèral 2021

Rosso fermo biologico | 12,5%

- Varietà: **barbera 60%, Bonarda 40%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **12'740 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **1999, 2003 e 2005**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Macerazione sulle bucce per 3 settimane in vasche di cemento**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, affinamento in bottiglia e nessuna filtrazione**

Mèral è l'ultimo nato in casa Poiesia, ovvero un'interpretazione fresca e spensierata delle uve rosse della tradizione. Il naso vinoso e pulsante, trova riscontro in un sorso succoso e slanciato, ravvivato da un'acidità sempre bilanciata. Nessuna sovrastruttura, solo l'integrità del frutto. Vino a tutto tondo, dalla colazione alla merenda.



## Marassa 2020

Rosso fermo biologico | 14,5%

- Varietà: **barbera 100%**
- Agricoltura: **Biologica, inerbimento con tecnica del sovescio**
- Superficie vitata: **12'740 mq**
- Forma di allevamento: **Guyot semplice**
- Densità di impianto: **3000 piante per ettaro**
- Anni di impianto: **1999, 2003 e 2005**
- Composizione terreno: **Argilloso-calcareo**
- Vinificazione: **Macerazione sulle bucce per 3 settimane in vasche di cemento**
- Fermentazione: **Spontanea con lieviti indigeni, affinamento in barrique usate e nessuna filtrazione**

Il rosso più ambizioso e complesso, ottenuto da Barbera con affinamento in barrique di quarto o quinto passaggio. Già all'impatto olfattivo chiarisce le sue intenzioni, squadernando un naso ampissimo che va dalla marasca al cacao, con la matrice minerale del luogo a fare da sottofondo costante. L'assaggio rivela un vino ricco e riempitivo, ravvivato dall'acidità che l'uva porta in dote. Lunghissima la persistenza.



## Contatti

**Azienda Agricola La Poiesa  
di Cristi Geom. Roberto**

Strada Poiesa, 50  
29013 Carpaneto Piacentino PC  
info@lapoiesa.it  
www.lapoiesa.it  
+39 3470697858

P.IVA 01669230334