

La Vigna BIO

I Nostri vigneti crescono su terreni franco argillosi, talvolta sassosi. Il terreno viticolo dovrebbe avere un tenore ottimale in sostanza organica al 1,5 – 2 %; noi pratichiamo la trinciatura dei sarmenti e forniamo ancora una parte di humus sotto forma di ammendanti organici quali i compost.

L'allevamento delle piante a guyot con metodo di potatura come è sempre stato fatto qui alla Casa Nuova, questo ci ha permesso di avere vigneti così longevi.

Alterniamo sfalcio dell'erba a lavorazioni del terreno. Massima attenzione a trattare il vigneto con rame e zolfo, solo se necessario con minimi dosaggi, per contrastare i due funghi, la peronospora e l'oidio, che possono compromettere il raccolto. Utilizziamo il piretro per debellare l'insetto vettore della Flavescenza dorata: malattia letale per le viti, di cui ne impone il trattamento la Regione Piemonte.

Raggiunta la maturazione ottimale dell'uva, generalmente nel mese di Settembre, si inizia la vendemmia effettuata manualmente, come è sempre stata svolta negli anni passati. Momento importante, frenetico di lavoro ma di grande soddisfazione perché dopo un anno di cura del vigneto esso ci dà i suoi frutti.

L'agricoltura biologica è disciplinata da un primo regolamento CE 2092/91, successivamente dal Reg. CE 834/2007. L'ultimo entrato in vigore dal 1° gennaio 2022 dopo un anno di rinvio causa pandemia, è il Reg. UE 848/2018 che da' insieme ai precedenti indicazioni precise sulle modalità di coltivazione.

La nostra azienda vitivinicola ha aderito all'agricoltura biologica nel 2015 ed ha raggiunto la certificazione nel 2018 rilasciata da Valoritalia organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

IT BIO – 015 OPERATORE CONTROLLATO N. 32051

info@aziendagricolapaolabadino.it

aziendagricolapaolabadino.it



@aziendagricolaCasaNuova



paola_badino_vini



crea graphic design - ovada



Loc. Rio Capello, 82 - Fraz. S. Giacomo
15078 Rocca Grimalda (AL) - Italy
Tel. +39 333 8447553



Azienda Agricola

Vini Biologici

L'azienda agricola Casa Nuova di Paola Badino, situata nel comune di Rocca Grimalda, da oltre un secolo si affaccia dalla cima di un piccolo dosso, come se fosse un balcone di terra e vigne, verso la borgata di San Giacomo.

Dalla casa lo sguardo si allunga verso Silvano d'Orba, e poi verso il profilo degli Appennini Liguri.

Siamo nell'Ovadese, terra di confine tra Piemonte e Liguria, una zona che ancora nel 1800 era ricoperta da estesi boschi di castagni e roveri, progressivamente abbattuti per fare spazio alla coltura della vite.

Fu proprio con un gran lavoro di disboscamento che Francesco Badino, nel 1886, acquistò il primo appezzamento di terreno, qui cominciò la costruzione della "Casa Nuova".

Paola, pronipote di Francesco, ha sempre aiutato la coltivazione del vigneto sin da giovane; nel 2001 si è insediata titolare d'azienda succedendo al padre, comunque sempre presente. La nuova gestione d'azienda l'ha portata all'ottenimento della certificazione biologica nel 2018, passo importante e a cuore di Paola sempre attenta al territorio che la circonda e alla sua promozione. Da qualche anno è possibile immergersi nelle vigne e visitare l'azienda, la cantina centenaria e degustare con qualche stuzzichino tutti i vini bio prodotti (previa e gradita prenotazione).



DOLCETTO DI OVADA BIOLOGICO



DOLCETTO D'OVADA DOC

Il vitigno Dolcetto è caratteristico del territorio Ovadese, in particolare quello di Rocca Grimalda: fonti certe riportano la presenza e l'apprezzamento del vino dolcetto sulle tavole Milanesi e Genovesi alla fine dell'ottocento, inizi novecento; e nel 1975 ha avuto il riconoscimento della D.O.C., la prima denominazione di origine controllata per il Dolcetto in tutto il Piemonte.

Questo vino, ottenuto da vigneti di uve dolcetto coltivati biologici, ha una breve macerazione (5/6 giorni) in botti di legno; grazie alla temperatura costante della cantina (18/20 °C), interamente interrata, in autunno viene effettuata spontaneamente la fermentazione malolattica. Questo permette al vino di essere pronto per l'imbottigliamento già nei primi mesi dell'anno. Migliora sensibilmente con un invecchiamento di 2 o 3 anni. Presenta un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso, sapore asciutto, morbido, gradevolmente mandorlato; si presta ad accompagnare tutto il pasto servito ad una temperatura di 16/18 °C.

ROSATO BIOLOGICO



VINO ROSATO

Ottenuto da uve Dolcetto biologiche, il mosto viene separato dalle vinacce dopo poche ore dalla pigiatura, tale da consentire solo una parziale cessione del colore; successivamente in autunno inoltrato portato fuori e grazie alla bassa temperatura dell'inverno si stabilizza così da essere pronto per l'imbottigliamento a gennaio o febbraio.

È caratterizzato da un colore rosato intenso, profumo fresco e fruttato, al palato risulta gradevolmente morbido, con una lieve vivacità, da bersi giovane adatto ad accompagnare aperitivi e piatti di pesce, va servito ad una temperatura di 8/10 °C.

BARBERA DEL MONFERRATO BIOLOGICO



BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Ottenuto da uve barbera (100%) biologiche, vendemmiate a mano quando l'uva raggiunge la perfetta maturazione, così da ottenere una gradazione che mediamente è sui 14° gradi. In seguito ad una media o lunga macerazione, anche il Barbera svolge la fermentazione malolattica in autunno e successivamente viene preparato per l'imbottigliamento. Vino di colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e persistente, al gusto risulta pieno e armonico. Migliora notevolmente se invecchiato alcuni anni. È un vino a tutto pasto e va servito ad una temperatura di 16/18 °C.

OVADA DOCG



OVADA DOCG

Il Dolcetto di Ovada DOC grazie alle sue peculiarità, grande capacità di invecchiamento e struttura importante, e al costante lavoro di selezione dei produttori, ha ottenuto nel 2008 il riconoscimento a D.O.C.G. (denominazione di origine controllata e garantita): Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG. Il nostro Ovada ottenuto da uve biologiche, ha lo stesso processo di vinificazione del Dolcetto di Ovada DOC, ma poi viene invecchiato minimo 12 mesi in botte di acciaio, e successivamente imbottigliato. Il colore è rosso rubino tendente al granato, odore vinoso talvolta etereo, caratteristico, sapore asciutto.

L'Ovada DOCG accompagna piacevolmente una vasta varietà di piatti: dalla pasta condita con il ragù, il sugo di funghi o il tartufo, ai secondi di carne bianca o rossa. Si consiglia di abbinarlo anche ai formaggi possibilmente a pasta dura e stagionati. Va servito ad una temperatura di 16/18 °C.