Prinsi

AZIENDA AGRICOLA

3 GENERAZIONI

NEIVE - PIEMONTE
ITALIA

Una Passione di Famiglia

Ci sono arti e mestieri che si trasmettono di padre in figlio, così, e per generazioni.

Questi passaggi negli anni si arricchiscono di esperienze e di nuove idee; diventano un percorso obbligato, come la vite che ogni anno percorre le stagioni sino a che i suoi frutti, simili ma mai uguali, vanno a produrre un'uva e un vino che ci farà sempre emozionare... tutte le volte con un'emozione nuova.

Tutto questo va a comporre il mosaico nel dolce autunno di langa.

La Famiglia

La famiglia Lequio, proprietaria dell' Azienda Agricola Prinsi, a Neive è una realtà di Langa ormai consolidata da tre generazioni.

Una famiglia legata al territorio dalla fine degli anni '40, quando il nonno Ottavio iniziò a produrre le prime bottiglie.

Nel 1967 continuò la crescita dell'azienda con il figlio Franco, che da poco maggiorenne, grazie alla passione e all'amore per la terra, decise di cimentarsi con le prime prove di vinificazione.

Alcuni anni dopo, grazie al prezioso aiuto e sostegno della moglie Silvana, imparò a riconoscere nell'uva la vera espressione della terra e decise di dare una svolta all' azienda.

Da allora continua a prediligere sempre il lavoro tra i filari, ritenendo che per realizzare buoni vini, si debba coltivare la vigna con amore e dedizione instaurando con la terra un legame intenso.

Nel 1999 il figlio Daniele, da poco diplomato in Agraria, grazie alla passione maturata negli anni decise di restare a lavorare nell'azienda di famiglia.

Daniele è un giovane agricoltore con una grande passione per il suo lavoro che lo spinge a valorizzare l'uva prodotta nei propri vigneti, con un obbiettivo: fare, non solo produrre, vini da ricordare.

Ieri come oggi, la sua famiglia, grazie a questo grande amore che l'ha legata alla terra, può racchiudere in ogni bottiglia tutta la passione e l'amore per questo lavoro, grazie all'intoccabile personalità che gli ha dato la natura.

L'azienda è attualmente presente sul mercato a livello internazionale.
Negli anni, grazie ad un'attenta selezione, è stata costruita una capillare rete di vendita in molti Paesi europei ed extra-europei, privilegiando la presenza con piccole quantità per una maggiore radicalizzazione del vino sul territorio.

La Cantina

Il vino è l'espressione finale della qualità dell'uva nel rispetto del territorio.

Il vino rispecchia la filosofia lavorativa tenuta in vigna e, durante i vari passaggi che vengono eseguiti in cantina, mantiene intatta la sua naturalità.

La cantina è il luogo dove tutto questo prende forma;

divisa in quattro locali, è stata sviluppata fin dagli anni '70 per favorire la facilità di lavorazione e la razionalizzazione delle mansioni.

Le uve, durante la vendemmia, vengono pigiate, diraspate nel reparto pigiatura ed il mosto fatto fermentare nell'acciaio nel locale vinificazione.

I vini più giovani vengono fatti maturare nell'acciaio, mentre la Barbera d'Alba e il Nebbiolo da Barbaresco, terminata la fermentazione alcolica, incontrano il legno.

La cantina d'invecchiamento, antica di circa un secolo, ha tutto il sapore e la validità del condizionamento naturale, in un ambiente dove la temperatura non supera i 15° C; qui i legni trovano posto in modo separato: da una parte la barricaia e dall'altra la nuova bottaia.

Queste sono le condizioni ottimali per far crescere ed invecchiare i nostri vini rispettando, momento per momento, le loro necessità fisiche per poter esprimere al meglio le loro caratteristiche.

Il quarto locale è dedicato allo stoccaggio ed al confezionamento delle bottiglie.

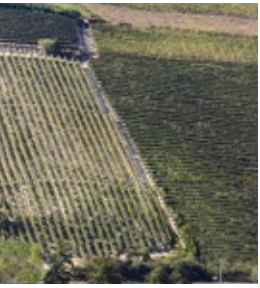
La parte enologica e commerciale è curata da Daniele, mentre l'ospitalità in cantina, dalla mamma Silvana.

I Vigneti

I terreni dell' Azienda Agricola Prinsi, si estendono su una superficie di 25 ettari. La maggior parte dei vigneti è impiantata a Nebbiolo da Barbaresco e suddivisa in quattro aree importanti nel paese di Neive dove, per la posizione privilegiata e la tessitura del terreno, si ottengno uve di altissima qualità:

Gaia Principe
Gallina
Fausoni
Basarin

La parte agronomica è seguita da Franco, mentre la moglie Silvana grazie a validi ed esperti collaboratori coordina le mansioni in vigneto.



Barbaresco DOCG
Fausoni Riserva

Barbaresco DOCG
Gallina

Barbaresco DOCG
Gaia Principe

Langhe DOC
Nebbiolo
Sandrina

Barbera d'Alba DOC
Superiore
Il Bosco

Barbera d'Alba DOC
Superiore
Much

Dolcetto d'Alba DOC
Vigneto Basarin

Cà del Prinsi
Vino Rosso

3 Uve
Vino Rosso

Camp d'Pietru
Vino Sauvignon

Langhe DOC
Arneis
Il Nespolo

Langhe DOC
Chardonnay
Tre Fichi

Prinsi
Metodo Classico Brut

Barbaresco DOCG
Fausoni Riserva

Vitigno: Nebbiolo.
Provenienza: Vigneto Fausoni nel comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: sud-ovest.
Viti/Ha: 3.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 28°.
Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 48 mesi in botti grandi di rovere francese e slavonia. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con sfumature rubino.
Aroma: ricco, grande complessità, sentori di liquirizia, tabacco, cacao e goudron.
Sapore: sorprendente concentrazione ed eleganza con tannini dolci e grande lunghezza.
Abbinamento: ideale con brasati, cinghiale in salmì e selvaggina.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,75 - 1,5 - 3 - 5 l

NOTE

Barbaresco DOCG
Gallina

Vitigno: Nebbiolo.
Provenienza: Vigneto Gallina nel comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: sud-est.
Viti/Ha: 3.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: arenario, calcareo, marnoso e limoso.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 28°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese da 500 litri e a seguire altri 18 mesi in botti grandi. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, tendente al granato.
Aroma: sentori di frutta, spezie e caffè. Etereo con note di cioccolato e tabacco con un gradevole speziato finale.
Sapore: tannino austero, di grande struttura ed eleganza.
Abbinamento: ottimo con brasati e stracotti, fonduta con tartufo e formaggi stagionati.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,75 l

NOTE

Barbaresco DOCG
Gaia Principe

Vitigno: Nebbiolo.
Provenienza: Vigneto Gaia Principe nel comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: nord-ovest.
Viti/Ha: 3.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: arenario, calcareo, marnoso e limoso.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 27°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 30 mesi in botticelle di rovere francese da 225 e 500 litri. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Aroma: fruttato, persistente, con sentori di frutti di bosco, cannella e pepe.
Sapore: tannino morbido ed elegante, con note speziate e vanigliate.
Abbinamento: ottimo con arrosti e brasati, formaggi stagionati, ma anche da solo.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,75 l

NOTE

Langhe doc Nebbiolo
Sandrina

Vitigno: Nebbiolo.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: nord-est.
Viti/Ha: 3.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 6 mesi in tonnaux. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Aroma: fruttato e floreale con note di rosa canina.
Sapore: armonico, con un retrogusto molto piacevole speziato ed elegante.
Abbinamento: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,75 l

NOTE

Barbera d'Alba doc
Superiore
Il Bosco

Vitigno: Barbera.
Provenienza: comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: sud-est.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d 'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.
Aroma: intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.
Sapore: armonioso e complesso, rotondo ed elegante.
Abbinamento: antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,75 l

NOTE

Barbera d'Alba doc Superiore Much

Vitigno: Barbera.
Provenienza: comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: nord-est.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 18 mesi, parte in piccole botti di rovere, parte in botti grandi.
Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
Aroma: fruttato con sentori di piccoli frutti rossi e leggera speziatura.
Sapore: piacevole ed equilibrato, di particolare morbidezza.
Abbinamento: salumi misti, primi piatti e formaggi.
Temperatura di sevizio: 18°C.

0,5 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 l

NOTE

Dolcetto d'Alba doc
Vigneto Basarin

Vitigno: Dolcetto.
Provenienza: vigneto Basarin nel comune di Neive.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: sud-est.
Viti/Ha: 4.000.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.
Invecchiamento: 8 mesi in vasche d'acciaio. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei intensi.
Aroma: vinoso, fruttato e particolarmente intenso.
Sapore: asciutto, di buona persistenza, complesso ed elegante.
Abbinamento: ottimo con antipasti, primi piatti e formaggi non stagionati.
Temperatura di sevizio: 17°C.

0,75 l

NOTE

Cà del Prinsi
Vino Rosso

Altitudine: 320 m.
Esposizione: mista.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e limoso.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vinificatori orizzontali con controllo della temperatura a 23°. Segue fermentazione malolattica in legno.
Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese, sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso.
Aroma: mix di frutta rossa con sentori speziati.
Sapore: vellutato e rotondo con acidità e frutta in armonia perfetta.
Abbinamento: arrosti, carni elaborate, formaggi invecchiati e saporiti.
Temperatura di sevizio: 17°C.

0,75 l

NOTE

3 Uve
Vino Rosso

Altitudine: 320 m.
Esposizione: mista.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve separatamente, macerazione e fermentazione con le bucce in vinificatori orizzontali con controllo della temperatura a 22°.
Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.
Invecchiamento: 8 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione.
Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.
Aroma: vinoso, fruttato e particolarmente elegante.
Sapore: fragrante e piacevole, di facile e pronta beva.
Abbinamento: come aperitivo, ideale con salumi, pasta, pizza e focacce.
Temperatura di sevizio: 14°-18°C.

0,75 l

NOTE

Camp d'Pietru
Vino Sauvignon

Vitigno: Sauvignon.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: nord-ovest.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C.
Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma: intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.
Sapore: armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.
Abbinamento: antipasti di pesce e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.
Temperatura di sevizio: 12°C.

0,75 l

NOTE

Langhe doc Arneis
Il Nespolo

Vitigno: Arneis.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: nord-est.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.
Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma: fresco con sentori di frutti esotici e agrumi.
Sapore: delicato, con sentori erbacei e buona freschezza.
Abbinamento: con antipasti, carni bianche, pesce e formaggi saporiti.
Temperatura di sevizio: 12°C.

0,75 l

NOTE

Langhe doc Chardonnay
Tre Fichi

Vitigno: Chardonnay.
Altitudine: 320 m.
Esposizione: est.
Viti/Ha: 4.000.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.
Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d 'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.
Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.
Aroma: intenso, con note floreali e fruttate.
Sapore: delicato, sapido con buona freschezza e fragranza.
Abbinamento: antipasti freddi, pizza e piatti di pesce gustosi.
Temperatura di sevizio: 12°C.

0,50 - 0,75 l

NOTE

Prinsi
Metodo Classico Brut

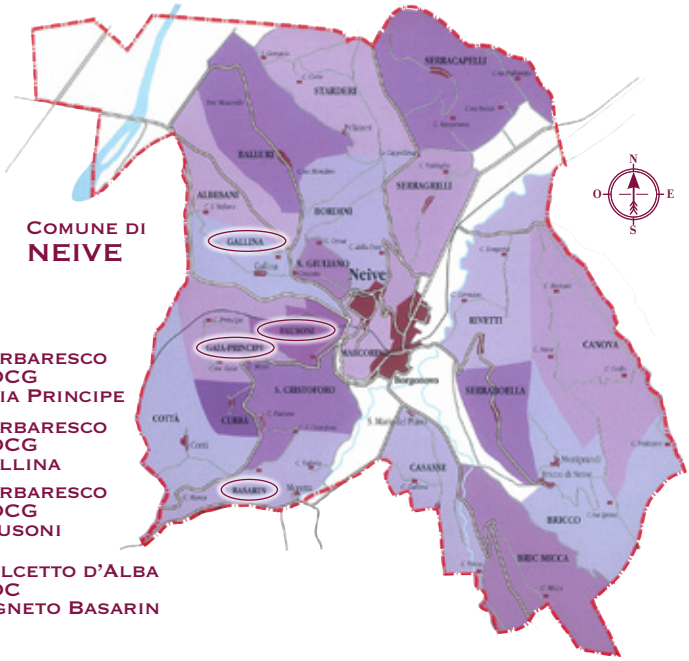
Altitudine: 320 m.
Esposizione: mista.
Viti/Ha: 4.500.
Sistema di allevamento: guyot.
Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
Vinificazione: le uve vengono vinificate in bianco, la fermentazione del mosto è effettuata parte in vasche d'acciaio e parte in legno.
Invecchiamento: il vino che riposa in legno, viene sottoposto a batonnage, al fine di conferirgli rotondità e struttura. Dopo aver eseguito il tiraggio, il vino in bottiglia grazie agli lieviti, sviluppa la presa di spuma. Lo spumante matura sino a quando, raggiunto l'invecchiamento ottimale, si esegue la sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: leggermente carico con riflessi rosati.
Aroma: lampone e ribes, con leggero sottofondo di frutta matura.
Sapore: grande freschezza, finezza ed eleganza.
Abbinamento: aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce.
Temperatura di sevizio: 8°C.

0,75 l

NOTE



Comune di
NEIVE

Barbaresco
DOCG
Gaia Principe

Barbaresco
DOCG
Gallina

Barbaresco
DOCG
Fausoni

Dolcetto d'Alba
DOC
Vigneto Basarin

Prinsi
AZIENDA AGRICOLA
3 GENERAZIONI

di Daniele Lequio
Via Gaia 5 • 12052 Neive (Cn) - Italia
Tel/Fax +39 0173 67192
info@prinsi.it

www.prinsi.it