POMODOLCE
AZIENDA AGRICOLA IN MONTEMARZINO

Alessandro Davico con i figli

Esclusiva Italia
Senza esclusiva AL

18.000
2 ha: Barbera, Croatina, Nebbiolo
2 ha: Timorasso
** Coltura Biologica **

2023	« Piccolo Derthona » Vino Bianco (Timorasso)	Bianco	Secco	quantità limitata; aprile 2024
2022	« Diletto » Colli Tortonesi DOC	Bianco	Secco	tappo a vite; max 18 bt a cliente
2021	« Grue » Colli Tortonesi DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
2023	« Cherubino » Vino Rosso (Barbera)	Rosso	Secco	tappo a vite; aprile 2024; a esaurim. senza annata
	« Cherubino » Vino Rosso (Barbera)	Rosso	Secco	tappo a vite
2021	« L'incanto » Vino Rosato (Dolcetto, Timorasso)	Rosato	Secco	no scheda vino; tappo a vite; 2023 aprile 2024

LA NATURALEZZA

"La nostra azienda è situata sulle colline del tortonese, ad **un'altitudine di 448 metri**. La nostra storia è quella di vignaioli, presenti sul territorio tortonese, da **oltre tre generazioni.**
La filosofia aziendale è la produzione di uve, nel rispetto dei principi della **viticoltura biologica**, escludendo tassativamente diserbanti, pesticidi, concimi chimici a favore di prodotti naturali e di concimi d'origine animale. Gli ettari coltivati in totale sono tre, tutti con metodo biologico, con una produzione limitata ma di alta qualità.
In cantina la **vinificazione** avviene in modo **tradizionale**, affiancando l'esperienza accumulata negli anni all'utilizzo di nuovi impianti per la fermentazione controllata dei mosti e di piccole botti di rovere per l'invecchiamento e l'affinamento dei vini." - Silvio Davico

"Qui i vini raccontano a modo loro l'intreccio tra storia aziendale e lavoro quotidiano, con **una qualità costante nel tempo**." - Guida Slow Wine 2023

"se in un vino si vuol far sentire il gusto della terra, niente di meglio che scegliere 'ab initio' una viticoltura bio. Alessandro e Silvio Davico ci credono, e noi pure: basta mettere il naso nei Timorasso, l'eccellente Diletto e il maestoso Grue 2018 per capire che **la strada è giusta**." - Guida AIS Vitae 2021

"Un'azienda tanto piccola e giovane quanto **meritevole di attenzione**." - Andrea Scanzi, Il Vino degli Altri, dic 2014

"**Viticoltura bio certificata, solo uve autoctone, passione e cura: il gioco è fatto**. Nota di merito per i Timorasso: viti giovani, ma promettono bene." - Guida AIS Duemilavini 2012

"I vini presentati, ottenuti da agricoltura biologica, sono molto convincenti per stoffa e personalità. **Si respira un senso di territorialità molto spiccato, con mineralità profonda** per i bianchi e frutto speziato per i rossi. Ulteriore nota di merito per lo stile sobrio e originale delle etichette." - Guida Gambero Rosso 2011

« Piccolo Derthona » Vino Bianco
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per otto mesi in acciaio.
2.000
2-4 anni
Aperitivo, funghi fritti, fiori di zucca ripieni. Il perfetto accompagnamento per un pettegolezzo estivo.
Timorasso dall'interpretazione scintillante, salina, cristallina. Non chiede concentrazione, impegno, vuole solo che vi abbandoniate alla sua beva. Un gioioso festival estivo.
Sentirlo sussurrare: "bevimi!".

« Diletto » Colli Tortonesi DOC
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per nove mesi in acciaio.
3.000
5-7 anni
Petto di pollo al tartufo bianco, formaggio Montebore, tagliolini ai funghi porcini.
Tiglio, pesca, erbe aromatiche su inestinguibile tappeto minerale; bocca mutevole, psichedelica come morso dolcemente acidulo di una croccante mela renetta. Baci e abbracci con un finale toccante per profondità e poderoso carattere, soffuso di venature minerali.
La ricchezza minerale.

« Grue » Colli Tortonesi DOC
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per nove mesi in acciaio.
1.000
5-7 anni
Capretto al Timorasso, se invecchiato trippa.
Un vino che gioca con garbo inconsueto con la componente acida del vitigno e con quella dolce dell'alcol. Equilibrio magico, armonia, e notevole raffinatezza.
La persistenza.

« Cherubino » Vino Rosso
Barbera 90%, Croatina 10%
una vigna 9 anni, l'altra 51 anni
Raccolta a mano, pigiadiraspatura, fermentazione spontanea (senza aggiunta di lieviti) in acciaio per circa 12 giorni; svinatura e affinamento in acciaio e bottiglia.
4000
3-5 anni
Da tutto pasto, salumi, agnolotti, carni rosse.
Sbarazzino, festoso, disincantato: mica sempre servono vini seri o seriosi!!
Allegriaaaaa!!!!