

VERMENTINO



Vitigno: Vermentino, clone corso

Terreno: argilloso 70%, sabbia, limo, scheletro di tipo scistoso

Esposizione: A nord, i vigneti sono interamente circondati dalla macchia mediterranea. Una piccola parcella dello stesso clone è esposta a sud, insieme ai Cabernet, affacciata sul mare.

Età delle viti: 10 anni

Produzione annua: circa 2600 bottiglie

Metodo di lavorazione del suolo: gestione biologica con colture di copertura e preparati biodinamici al suolo e alla vite (500 e 501).

Questo approccio aiuta la struttura del suolo, favorendo lo scambio tra la parte più profonda del suolo e la parte più superficiale. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio: più sono capillari, più toccheranno porzioni minerali del terreno. Usiamo propoli, equisetolo, rame e zolfo nelle quantità necessarie, a seconda dell'annata.

Vinificazione e affinamento:

La parcella esposta a nord viene vendemmiata e vinificata sulle proprie bucce in anfora Tava.

La parcella esposta a sud viene raccolta e torchiata dopo pochi giorni di macerazione e successivamente spostata in anfora a colmare la sua parcella gemella. Il vino rimane a contatto con le bucce in anfora Tava per 3 mesi e viene poi svinato intorno a Natale.

L'affinamento procede per altri 6 mesi in anfora, e successivamente bottiglia.

Note di degustazione: Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori di frutta a polpa bianca, camomilla, timo e miele di acacia. Al palato, caratterizzato da elevate acidità e freschezza, si rivela elettrico, avvolgente e persistente, lasciando una piacevole sensazione di sapida mediterraneità sorso dopo sorso.