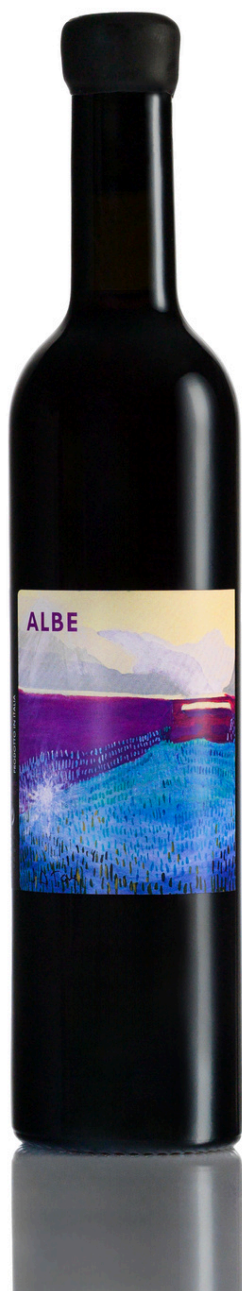


“Da qui è iniziato tutto e tutto continua in ogni inizio di giornata”



Suolo : Argilla, sabbia
Età delle vigne : 55 anni
Vitigno : Grechetto, Trebbiano e Malvasia
Gestione della vigna : Agricoltura Biologica
Potatura : Palmetta in riconversione
Vendemmia : Manuale

Da questa vigna abbiamo sempre prodotto uve per il passito di casa in quanto la sua posizione fortunata, in collina, riesce a far sviluppare bene il fungo Botrytis Cinerea. Le uve di Trebbiano e Malvasia vengono raccolte a metà settembre e lasciate appassire in cantina, in graticci, per circa tre mesi. Le nebbie della mattina consentono al fungo di continuare a svilupparsi nel grappolo e l'utilizzo di ventilatori ci consente di asciugare bene nel resto della giornata l'umidità. Torchiato e successivamente fermentato e affinato in acciaio.

Albe è dedicato a tutte quelle che l'agricoltura ci fa vivere e alla loro freschezza. Siamo stati folgorati da questo quadro di **Jose Antonio "J.A." Tan** che ci ha mostrato in cantina durante una degustazione. Rappresenta l'aurora in una risaia delle Filippine, ci abbiamo visto la freschezza e abbiamo iniziato a collaborare.

montecorneo

570