

“La vigna più vecchia racconta la storia più lunga che abbiamo.”

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 macerare un paio di giorni per consentire un innesto di fermentazione. Il grechetto, quindi la parte bassa, viene raccolto e pressato subito liquido. Le masse fermentano insieme e affinano in acciaio. L’imbottigliamento nella primavera successiva e almeno un anno di bottiglia prima della vendita.

Questa vigna ha un respiro ancora fresco, nonostante la sua età perciò abbiamo investito tre anni nel recupero, insieme agli amici della cantina Lumiluna, e oggi la vinifichiamo anche in versione secca. L’etichetta era quella originale del nonno Guido, degli anni ottanta, con cui vendeva damigiane di vino e vino al litro. Una storia dentro una storia, che ci racconta ancora oggi.

montecorneo

570