

“Un Grechetto che si racconta attraverso la sua polpa”

Suolo : Argilla, sabbia Età delle vigne : 30 anni

Vitigno : Grechetto

Gestione della vigna : Agricoltura Biologica

Potatura : Guyot in conversione per ridurre carico produttivo Vendemmia : Manuale



Due masse di grechetto vendemmiate a distanza di dieci giorni, partendo dai primi di settembre. Le uve sono lavorate fresche con una pressa pneumatica. Pressatura molto soffice, evitando contatto con ossigeno, senza coinvolgere la buccia. Le masse fermentano in acciaio separatamente, poi vengono assemblate per poter trascorrere l'inverno in cemento. L'idea è nata in vigna, cercando di trovare un modo per poter parlare di quello che c'è dietro la parte tannica del grechetto, ma cercando di capirne il cuore.

Nel territorio della parrocchia di Sant'Andrea nel 1763, si rinvenne “un'antica iscrizione romana” in cui era menzionato “Allio della tribù Lemonia (a cui dedichiamo **Leonia**) e centurione della legione XIII. Da questa famiglia, di cui si hanno pure altre memorie in altre iscrizioni e che qui forse ebbe villa, probabilmente il luogo prese nome.

Illustrazione a cura di Lucia Biancalana.

montecorneo

570