

"Volevamo bere una versione tonica e croccante del Montepulciano"



Suolo : Argilla, calcare
Età delle vigne : 30 anni
Vitigno : Montepulciano
Gestione della vigna : Agricoltura Biologica
Potatura : Guyot in conversione per ridurre
carico produttivo
Vendemmia : Manuale

Raccogliamo nelle ore più fresche della mattina. In cantina diraspiamo e in parte pigiamo, l'uva fermenta in vasche di cemento con l'aiuto di tre rimontaggi quotidiani nella fase iniziale. Ogni fermentazione prosegue a modo suo e interveniamo di conseguenza. Svinato a fine fermentazione e trasformazione malolattica, vengono assemblate le masse in acciaio e prosegue affinamento in cemento.

Nel territorio della parrocchia di Sant'Andrea nel 1763, si rinvenne "un'antica iscrizione romana" in cui era menzionato "Allio (a cui dedichiamo **Allius**) della tribù Lemonia 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.

