

“Un Grechetto che si racconta
attraverso la sua parte più
scomoda, ovvero la buccia”

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 dopo la pressatura soffice di

Leonia in un torchio verticale, a
contatto con l'ossigeno. Questo ci
permette di rendere il tannino meno
astringente e la fermentazione
prosegue senza contatto delle bucce
in acciaio. Il colore ambrato proviene
da una concentrazione del colore,
non da una macerazione. A fine
fermentazione assemblaggio delle
masse in acciaio. L'obiettivo di questa
vinificazione era conoscere meglio la
buccia del grechetto e **“non buttare
via niente”**.

“Con tutta l'uva che buttate, voi non avete fame”
così ci diceva sempre il nonno, dopo ogni pressatura
soffice. Hambre, appunto fame, è un elogio alla
rusticità della buccia del grechetto. Il quadro trovato
nello studio di Francesco a Rue Rivoli raffigura Ambra
e tutto si allineava nelle sfumature di ambrato che i
colori e il vino testimoniano. Dedicato alla
conoscenza che valorizza, invece di buttare via!