

“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!