

“Da un angolo di vigna sempre fresco, vogliamo restituire al calice questa sensazione”

Suolo : Argilla, calcare

Età delle vigne : 20 anni

Vitigno : Merlot

Gestione della vigna : Agricoltura Biologica

Potatura : Guyot in conversione per ridurre
carico produttivo

Vendemmia : Manuale



Vendemmiato nelle ore più fresche
della giornata. In cantina diraspiamo
una parte e componiamo la vasca di
fermentazione d'acciaio con una
stratificazione "mille foglie".

Alterniamo uno strato con raspi e uno
strato senza raspi e una volta
terminato l'assemblaggio chiudiamo
la vasca per la fermentazione, senza
mai aprire. Al termine della
fermentazione alcolica apriamo e
sviniamo, poi l'affinamento prosegue
in acciaio. L'imbottigliamento avviene
nella primavera successiva.

L'etichetta è un quadro di Francesco visto e preso
nel suo studio di Rue Rivoli, piccolissimo e
potentissimo grazie alla nettezza del tratto nel suo
unico colore. Travento si chiama così dopo aver
scampato una grandinata di striscio, nel 2020,
grazie all'orientamento dei filari che ha permesso ai
grappoli di salvarsi. Fermenta così perché ci piace
restituire al vino la polpa del Merlot, non la sua buccia.

montecorneo

570