

“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 diraspiano 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. *Traveno* 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