L'ESSENZIALE

L'ESSENZIALE

Annata 2018, proveniente da una porzione di vigneto con antiche varietà miste – bianche e rosse. Macerazione separata per tre giorni in tini aperti, con le uve (bianche e rosse) a contatto con le bucce. Al termine della fermentazione alcolica, avviene l'assemblaggio e poi affinamento per 5 mesi in acciaio e infine in bottiglia. 10 gradi alcolici: profumo, elettricità, assenza di tannini. Apparentemente disimpegnato e spensierato. Ma, nella mia visione, è un vino antico, vicino a chi lo beve. Lontano dai vini facili di oggi, è un omaggio ai vini spensierati di qualche generazione fa. Un vino per chi non ha paura del vino; un compagno per la merenda, utile a recuperare le energie e a ritrovare le parole quando si perdono. Il mio Bianco, vestito di Rosso.

MILTON

MILTON

Annata 2018, Sangiovese in purezza, vendemmia a maturazione avanzata. Pressatura diretta e fermentazione in vasche aperte senza le bucce. Al termine della fermentazione, affinamento in vetroresina per 5 mesi e successivo imbottigliamento. Morbido, gustoso, sognante. Dedicato a Milton, protagonista di "Una questione privata" di Beppe Fenoglio ed eroe della Resistenza italiana: un uomo che, mentre dedica la propria vita alla salvezza della patria, è tormentato dal pensiero della donna che ama e che forse lo ha tradito. Rispecchia ciò che siamo tutti noi: immersi in progetti e impegni importanti, ma sempre con la mente e il cuore rivolti alle nostre emozioni. Il mio Rosato.

SETTANTASETTE

SETTANTASETTE

Annata 2018. Sangiovese in purezza. Vendemmia a piena maturazione. Quattro giorni di macerazione sulle bucce; la fermentazione si conclude in damigiana. Teso, asciutto, pungente, spigoloso, inquieto, scarno. Dedicato all'anno della mia nascita che fu, per l'Italia, un anno splendido e terribile. Gioioso e spensierato, ma anche cupo e violento: un anno di grandi contrasti. Grandi idee, sogni, passioni. Il mio Rosso.
La mia idea di vino contemporaneo.

IL CAPITANO

IL CAPITANO
Annata 2018. Sangiovese e Merlot, da una vendemmia a maturazione avanzata. Macerazione sulle bucce per 20 giorni e affinamento in barrique di castagno di 85 anni. È il rosso dedicato al nonno di mia moglie, che tutti chiamavano "Il Capitano", anche dopo la fine della guerra. Un vino dal sapore antico, che non teme di custodire in sé grande energia, calore, vigore e acidità. Un blend tipicamente umbro che unisce talento, leggerezza ed elettricità alla morbidezza e al calore dei due vitigni. Un rosso che vuole celebrare i contadini umbri di un tempo – ispirati da libertà, coraggio e amore per il futuro – e che nasce a Tierra Alta, per mano del maestro Laureano Serres.