MILTON 2020

Categoria: *Rosato fermo* **Uva**: *Merlot (60%), Sangiovese (35%), Trebbiano (5%)*
Alc.: *12%* **Giorni di contatto con le bucce**: *0* **Bottiglie prodotte**: *4.000 ca.*
Disponibile da: *APRILE 2021* ***Suolo****: Argilla* ***Altezza:*** *330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna:*** *Rame e zolfo*

Annata 2020, Vendemmia contemporanea di tutte le uve a fine agosto. Passato direttamente al torchio e fermentato in Inox, senza bucce. Alla fine della fermentazione, affinato in INOX fino ad aprile 2021 e poi direttamente in bottiglia. Un solo travaso pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Profumato, fresco, saporito. Dedicato a MILTON, protagonista di "Una questione privata" di Beppe Fenoglio, un eroe della Resistenza italiana, che, mentre immerge la sua vita nella salvezza della sua terra, è ossessionato dal pensiero della donna che ama e che potrebbe averlo tradito. Come tutti noi: assorbiti da progetti e compiti importanti, siamo sempre con la mente e il cuore immersi nelle nostre emozioni. Alti come un bianco, bassi come un rosso. Il mio Rosato.

SETTANTASETTE 2020

Categoria: *Rosso fermo* **Uva**: *Sangiovese* **Alc.**: *12,5%* **Giorni di contatto con le bucce**: *10* **Bottiglie prodotte**: *1.800 ca.* **Disponibile da**: *APRILE 2021* ***Suolo****: Argilla* ***Altezza*** *:330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna****: Rame e zolfo*

Annata 2020. Sangiovese in purezza. Raccolto ad inizio settembre. Macerazione con le bucce in tini aperti fino ad esaurimento della fermentazione alcolica. Poi in acciaio, infine in bottiglia da aprile 2021. Un solo travaso pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Teso, succoso, pungente, scorbutico, irrequieto, ossuto.
Dedicato all'anno della mia nascita che è stato, bellissimo e terribile. Gioioso, spensierato ma anche cupo e violento. Ispirato all' unica parola che non riesco mai a pronunciare senza

inciampare. Come recitava una canzone per me fondamentale: “ Chiedi a Settantasette se non sai come si fa".
Il mio modo di guardare con gli occhi di oggi un’annata dura, un uva straordinaria, una terra generosa.

NÎSTA 2020

***Categoria**: Bianco fermo **Uva**: Trebbiano **Alc.**: 12,5% **Giorni di contatto con le bucce**: 7**Bottiglie prodotte**: 1.800 ca.* **Disponibile da**: *APRILE 2021 **Suolo**: Argilla **Altezza** :300 mt **Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2020, Trebbiano spoletino in purezza. Raccolto a metà settembre, cercando di prendere il Trebbiano in una posizione “scomoda”, poco confortevole, meno „calda“. Macerazione con le bucce in tini aperti per 7 giorni, poi svinato. In acciaio da ottobre, infine in bottiglia da aprile 2021. Un solo travaso pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Alla ricerca dell'eleganza nascosta nei dettagli, la natura ti racconta quanto sapore e quanta intensità può esserci quando la lasci libera. Un vino dedicato alla mia terra, ai suoi odori di giugno e ad una parola che in serbo-croato significa "niente" e che ogni donna al mondo usa quando vuole dire "tutto".

ACCADE 2019

***Categoria**: Rosso fermo **Uva**: Sangiovese **Alc.**: 13% **Giorni di contatto con le bucce**: 4**Bottiglie prodotte**: 1.200 ca.* **Disponibile da**: *APRILE 2021 **Suolo**: Argilla **Altezza** :330 mt **Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2019. Sangiovese in purezza. Macerazione sulle bucce breve, 4 giorni. Poi affinamento in vetroresina fino a dicembre 2020. Acciaio fino ad aprile 2021 e poi in bottiglia. Un vino nato per essere un SETTANTASETTE che invece si è ribellato e ha deciso di fare un lungo percorso solitario di affinamento e definizione. Due travasi pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di

temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Un vino che “ACCADE″ e che rappresenta per me la fiducia nella scelta “naturale″: se un vino ha respirato energia pulita, amore e un tocco di follia, non rimarrà mai incompiuto. Spetterà solo al suo vignaiolo saperlo aspettare.
La mia bottiglia “speciale″.