NESSUN KURTZ 2024 - LNK/2025

***Categoria**: Rosato mosso* ***Uva**: MERLOT* ***Alc.**: 12 %* ***Vinificazione:** fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce**: 2* ***Bottiglie prodotte**: 2000 ca.* ***Imbottigliamento:** agosto 2025*
Disponibile da: SETTEMBRE *2025* ***Suolo**: Argilla* ***Altezza** :300 mt* ***Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo - **PRESENTA SEDIMENTI IN BOTTIGLIA***

Annata 2024, Annata molto generosa dopo la carestia della 2023, la parte del Merlot del mio vigneto esposto alla maturazione più precoce. Raccolta anticipata a fine agosto, macerazione sulle bucce per 2 giorni senza raspi, pressatura verticale e affinamento in acciaio, rifermentazione spontanea del vino in bottiglia. Un vino spogliato da ogni personalismo, senza orpelli, solo godere.

BARDAMU 2024 - LBU/25

Categoria: *Rosso fermo* **Uva**: *Merlot (30%), Sangiovese (70%),* ***Alc.****: 12%,* ***Vinificazione:*** *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce****: 200* ***Bottiglie prodotte:*** 2.000 *ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2025*
Disponibile da: SETTEMBRE *2025* ***Suolo****: Argilla* ***Altezza:*** *330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna:*** *Rame e zolfo*

Annata 2024, Annata molto generosa dopo la carestia della 2023, assemblaggio delle uve rosse del mio vigneto, vinificato unendo il sangiovese pressato direttamente agli acini di Merlot interi, in infusione. alla fine della fermentazione alcolica, pressato e affinato in INOX per circa 10 mesi, fino ad agosto 2025 e poi direttamente in bottiglia. Saporito, fresco, goloso, profumato, buono per tutti i momenti in cui si vuole aprire una bottiglia e pensare a stare bene. Dedicato a Ferdinand Bardamou, protagonista del "Voyage au boits de la nuits", del mio amato Louis Ferdinand Celine. Di tutti i miei vini, è quello intrinsecamente legato alle mie parti più chiare, più gentili, più immediate.

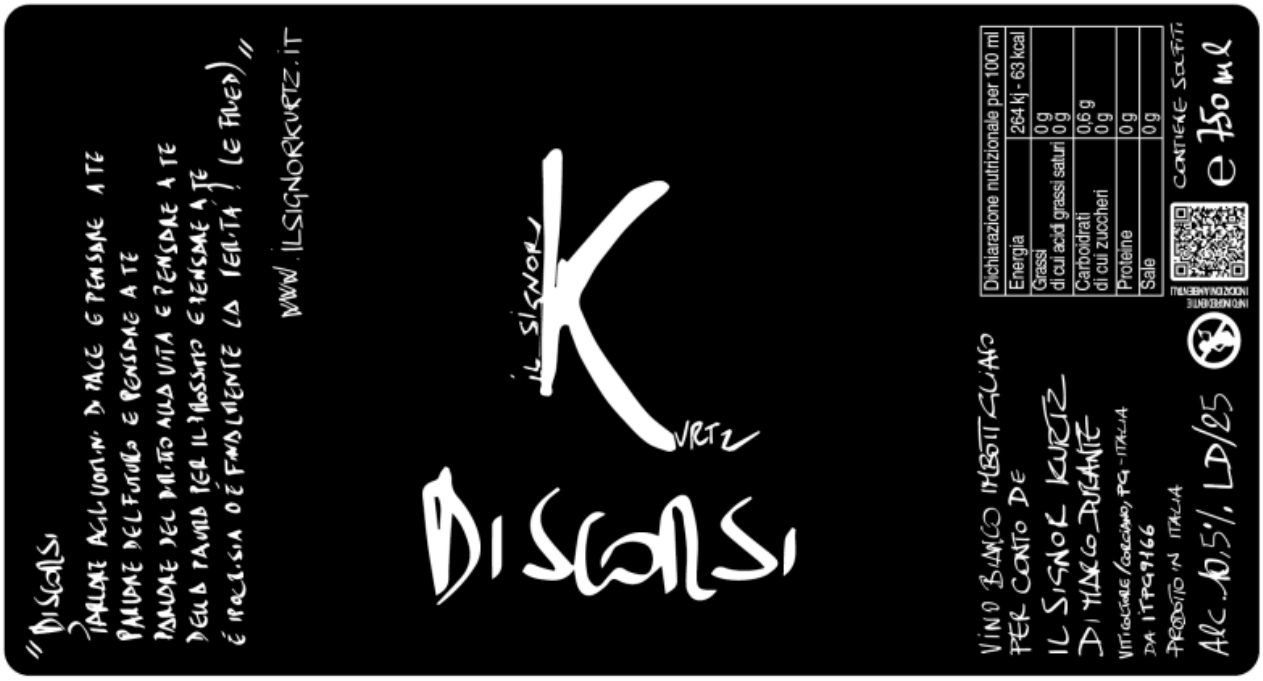
SETTANTASETTE 2024 - L77/25

Categoria: *Rosso fermo* **Uva**: *Sangiovese* **Alc.**: *12,5%* ***Vinificazione:*** *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* **Giorni di contatto con le bucce**: *20* **Bottiglie prodotte**: *1.000 ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2025* **Disponibile da**: OTTOBRE *2025* ***Suolo****: Argilla* ***Altezza*** *:330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna****: Rame e zolfo*

Annata 2024, Annata molto generosa dopo la carestia della 2023. Uva generosa, poco alcolica, delicata, pur sempre Sangiovese in purezza. Raccolto a metà settembre. Macerazione a grappolo intero in tini aperti fino ad esaurimento della fermentazione alcolica. Poi in acciaio, infine in bottiglia da agosto 2025. Due travasi pre imbottigliamento. Delicato, ossuto, profumato, gentile, fresco. Come sempre 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".

DISCORSI 2024 - LD/25

Categoria**: Bianco fermo* **Uva**: *Procanico e Malvasia* ***Alc.**: 10,5%* ***Vinificazione: *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce**: 30* ***Bottiglie prodotte**: 1100 ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2025* **Disponibile da**: SETTEMBRE *2025* ***Suolo**: Argilla* ***Altezza** :550 mt* ***Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*



Annata 2024, Annata molto generosa. Viene da una vigna di 60 ANNI con varietà tipiche dell Umbria: Procanico e Malvasia non aromatica. Raccolta a fine settembre, per il 60 % circa vinificata in bianco e il restante 40 % lasciato ad acino intero in infusione nel liquido per circa 30 giorni. Infine svinato e torchiato, finisce la fermentazione in acciaio fino all'imbottigliamento avvenuto ad agosto 2025. Due travasi pre imbottigliamento. E' un vino ispirato ai vini che amo bere a fine serata. quelli che aiutano a parlare, quelli che ridanno al vino il suo magico significato di strumento per rendere più belle le parole e la compagnia. Dedicato al poeta Erich Fried e al suo modo di tradurrre, che ogni pensiero grande, infine ne racchiude uno ancora più vero.

MILTON 2024 - LM/25

Categoria: *Rosato fermo* **Uva**: *Merlot (50%), Sangiovese (50%),* ***Alc****.: 12%,* ***Vinificazione:*** *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce****: 0* ***Bottiglie prodotte:*** 1.000 *ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2025*
Disponibile da: OTTOBRE *2025* ***Suolo****: Argilla* ***Altezza:*** *330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna:*** *Rame e zolfo*

Annata 2024, Annata molto generosa dopo la carestia della 2023, dove il Milton non è stato nemmeno raccolto per mancanza di uva. Vendemmia del Merlot e del Sangiovese a fine agosto. Diraspati, pigiati e pressati insieme. Mosto fermentato in Inox, senza bucce. Affinato in INOX per circa 10 mesi, fino ad agosto 2025 e poi direttamente in bottiglia. Leggero, saporito, fresco, quasi montano. Sempre 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.

NÎSTA 2024 - LN/25

***Categoria**: Bianco fermo* **Uva**: *Trebbiano Spoletino* **Alc.**: *12%* ***Vinificazione:** fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 1 travaso prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce**: 25* ***Bottiglie prodotte**: 550 ca.* ***Imbottigliamento:** agosto 2025* **Disponibile da**: OTTOBRE *2025* ***Suolo**: Argilla* ***Altezza** :300 mt* ***Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2024, Annata molto generosa dopo la carestia della 2023, che ha dato un vino molto concentrato. Trebbiano spoletino in purezza, raccolto a inizio ottobre. Macerazione a grappolo intero in tini aperti per ca.25 giorni, poi svinato e torchiato, finisce la fermentazione in vasca di vetroresina, nella quale sviluppa la flor e rimane fino all'imbottigliamento avvenuto ad agosto 2025. Un solo travaso pre imbottigliamento. 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".