www.ilsignorkurtz.it - marco.durante@gmail.com - +39 3384052945

DISCORSI 2025 - LD/26

***Categoria**: **Bianco fermo** **Uva**: Procanico e Malvasia **Alc.**: 11% **Vinificazione:** fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 2 travasi prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica **Giorni di contatto con le bucce**: 10 **Bottiglie prodotte**: 1500 ca. **Imbottigliamento:** agosto 2026 **Suolo**: Argilla **Altezza** :550 mt **Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2025, 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 2026. 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 tradurre, che ogni pensiero grande, infine, ne racchiude uno ancora più vero.

NÎSTA 2025 - LN/26

***Categoria**: **Bianco fermo** **Uva**: Trebbiano Toscano **Alc.**: 11% **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**: 1600 ca. **Imbottigliamento:** agosto 2026 **Suolo**: Argilla **Altezza** :300 mt **Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2025. Macerazione a grappolo intero in tini aperti per ca.30 giorni, poi svinato e torchiato, finisce la fermentazione in vasca di acciaio, nella quale rimane fino all'imbottigliamento avvenuto ad agosto 2026. Due travasi 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".

MILTON 2025 - LM/26

Categoria: ***Rosato fermo*** **Uva**: *Merlot (50%), Sangiovese (50%),* ***Alc.****: 13%,* ***Vinificazione:*** *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 3 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce****: 0* ***Bottiglie prodotte:*** 1.100 *ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2026*
Suolo*: Argilla* ***Altezza:*** *330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna:*** *Rame e zolfo*

Annata 2025, Vendemmia del Merlot e del Sangiovese a fine agosto. Diraspati, pigiati e pressati insieme. Mosto fermentato in acciaio, senza bucce. Affinato in INOX per circa 10 mesi, fino ad agosto 2026 e poi direttamente in bottiglia. Saporito, fresco, intenso. 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.

BARDAMU 2025 - LBU/26

Categoria: ***Rosso fermo*** **Uva**: *Merlot (30%), Sangiovese (70%),* ***Alc.****: 12,5%,* ***Vinificazione:*** *fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 3 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica* ***Giorni di contatto con le bucce****: 20* ***Bottiglie prodotte:*** *2.000 ca.* ***Imbottigliamento:*** *agosto 2026*
Suolo*: Argilla* ***Altezza:*** *330 mt* ***Prevenzione malattie in vigna:*** *Rame e zolfo*

Annata 2025: molto equilibrata dopo le difficoltà della 2023 e la ricchezza della 2024, assemblaggio delle uve rosse del mio vigneto. Vinificato unendo il sangiovese pressato direttamente agli acini di Merlot interi, in infusione. Una macerazione gentile. Alla fine della fermentazione alcolica, svinato e affinato in INOX per circa 10 mesi, fino ad agosto 2026 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.

SETTEMBRE 2025

***Categoria**: **<u>Rosso fermo</u>** **Uva**: Merlot **Alc.**: 13% **Vinificazione:** fermentazione spontanea senza controllo di temperatura, 3 travasi, prima dell'imbottigliamento, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica **Giorni di contatto con le bucce**: 40 **Bottiglie prodotte**: 300 ca. **Imbottigliamento:** agosto 2026 **Suolo**: Argilla **Altezza** :330 mt **Prevenzione malattie in vigna**: Rame e zolfo*

Annata 2025. Merlot in purezza. Macerazione sulle bucce lunga. Poi diraspato, pigiato e messo a fermentare in inox. Alla fine della fermentazione, travasato e rimesso in acciaio fino ad agosto 2026. Poi in bottiglia. Come tutti i miei vini fermenta con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Il vino dedicato al mese più pazzo dell anno, al mese della gioia, della paura, degli abbandoni e delle nascite. La mia "riserva".

PREZZO: 11,9 € + IVA bt 0,75 lt
PREZZO 29 € + IVA bt 1,5 lt

www.ilsignorkurtz.it - marco.durante@gmail.com - +39 3384052945