

Ridisegnare i ricordi

Karl Jasper descrive la "mania" come una "traboccante allegria ed euforia primaria, in cui le cose, il mondo, l'avvenire appaiono nella luce più rosea". In queste parole ritroviamo tutto il carattere e l'entusiasmo che ha accompagnato l'intuizione di questo vino. Si parte da un ricordo, di un colore rubino ma trasparente, un sapore deciso ma di compagnia: è il cacc'e mmitte. Quello autentico, quello di una volta. Più vicino a un rosato che ad un rosso. L'idea è riproporlo, con una formula nuova, smussando le contraddizioni ed evolvendolo come ogni sperimentazione richiede. Il risultato è un rosato dalle mille sfumature, che ricorda l'estate e tutto l'entusiasmo che essa sa suscitare.

Vino Rosato

Zona di produzione: Loc. Mezzana Grande/ C.da Perazzelle Lucera (Fg) - Puglia

Metodo di coltivazione: Agricoltura Biologica

Vitigni: Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco

Sesto d'impianto: Mt. 2,50 x 1,00

N. di piante per ettaro: 4100 piante per ettaro

Età media piante: 20 anni

Sistema di allevamento: Parte cordone speronato e parte Guyot

Caratteristiche del terreno: Calcareo pietroso

Altitudine: 191m slm

Resa per ettaro: 65q x ettaro

Epoca di vendemmia: i quattro vitigni vengono raccolti e vinificati contemporaneamente sulla base di una maturazione media

Tipologia di raccolta: manuale, in cassetta da 15 kg

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica : spontanea, in cisterna di acciaio inox con breve macerazione sulle bucce a 20 °C

Fermentazione malo-lattica: totalmente svolta in acciaio inox

Affinamento: 6/8 mesi in cisterna di acciaio inox, 4 mesi in bottiglia.

Non filtrato, non stabilizzato

Alcol: 13,5

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Formato: 0,75 l Borgognotta

Illustrazione in etichetta: Studio CO-CO

MANIA



NEL BICCHIERE

Mania si presenta di colore rosa chiaro. Sul piano olfattivo evidenzia una delicata nota di ciliegia sotto spirito con una punta speziata e un finale floreale. Dal punto di vista gustativo offre freschezza e un giusto equilibrio tra sapidità, struttura e rotondità. Finale persistente e dolce.