EUGHENOS HARVEST MOON
ROSATO TERRE AQUILANE IGP

DI CATO
VINI Bio ARTIGIANALI

Vendemmia 2019 ...

SEGUICI

Vigneto Contrada la Fontuccia

BENVENUTI A VITTORITO!

Siamo nel cuore dell'Abruzzo in un piccolo borgo che sorge sul colle Mentino, Valle Peligna, in provincia de L'Aquila.
Una terra la cui storia si lega a quella della viticultura sin ai tempi di Ovidio e in particolare alla storia di un grande vitigno il Montepulciano d' Abruzzo .
La nostra terra gode di un particolare microclima, caratterizzato da lunghi freddi inverni, estati brevi secche ed asciutte a cui si associano una buona ventilazione e notevoli escursioni termiche proprio per la presenza di imponenti massicci montuosi come il Morrone (2061mt), la Maiella (2792mt) Il Sirente (2487mt).
Grazie a queste condizioni climatiche il nostro montepulciano produce uve di grande qualità.
Proprio a Vittorito anche io sono nata e cresciuta! Oggi insieme alla mia famiglia continuo ad allevare la VITE!

ROSATO IGP TERRE AQUILANE *indie*

VITIGNO: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Il Rosato è la vinificazione delle uve di Montepulciano che esprime in pieno il nostro territorio e che racconta la storia delle sue genti. E' il vino del contadino, il vino che dava ristoro nelle lunghe giornate nei campi, il vino che non mancava mai sulla tavola, il vino della prima sbornia. Il Cerasello per me è uno stato d'animo e anche un grande vino! Un vino che con il tempo si è riscoperto di una longevità ed eleganza unica, un vino che di anno in anno mi sorprende nella sua semplicità. Ci sono state annate in cui non abbiamo vinificato il rosso ma non riesco nemmeno ad immaginare un'annata senza rosato!

IN VIGNA CI SI STA TUTTO L'ANNO !

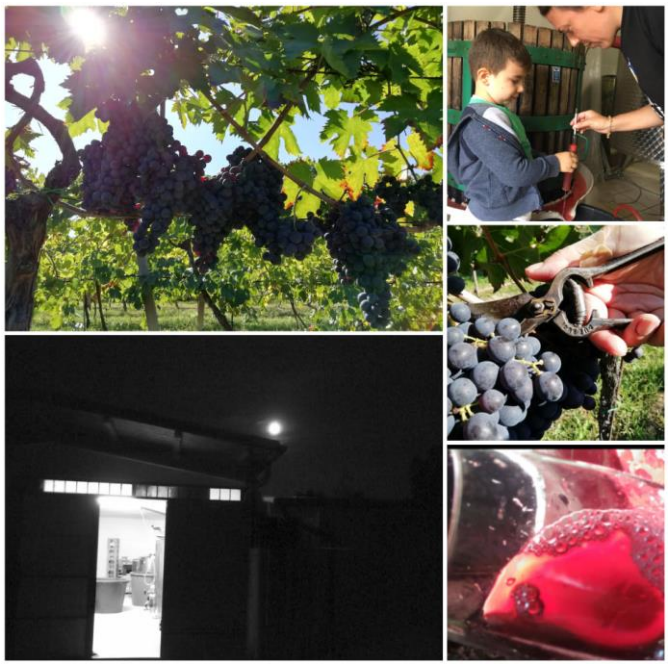
Le fascine

O quasi!
Le lavorazioni sono tante iniziamo a fine febbraio con la potatura e finiamo a fine ottobre con la vendemmia e la preparazione del terreno alla stagione invernale.

ALTIMETRIA: 340 mt s.l.m. con esposizione a est sud est
TIPOLOGIA DEL TERRENO: terra sciolta mista a piccole ghiaie e di carattere decisamente più calcareo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Filare con potatura corta, guyot.
RESA: Variabile di anno in anno molto contenuta nei vigneti più datati (1960) si aggira sui 60 quintali per Ha nei più giovani (1983-2008)
Nel 2019 sono stati raccolti 62 quintali di montepulciano di cui 20 destinati solo alla produzione del nostro rosato.
LE LAVORAZIONI ANNUALI MANUALI: Potatura invernale, spollonatura, sfogliatura. Diserbo manuale zappatura alla base delle piante
(NO diserbanti chimici) Diserbo meccanico trinciatura.
CONCIMAZIONI: sovescio. (NO concimi chimici)
TRATTAMENTI: Rame e zolfo. Sono stati effettuati 4 trattamenti complessivi nel mese giugno.
ANDAMENTO STAGIONALE: Annata calda e regolare fino alla raccolta delle uve che hanno raggiunto la completa maturazione
VENDEMMIA A MANO in cassette da 20 kg, nel giorno di luna del raccolto 13 ottobre 2019

FINALMENTE SI VA IN CANTINA !

Attendiamo con trepidazione il momento in cui le uve raggiungono la piena maturazione!
E' il 13 ottobre2019, i grappoli raccolti a mano dai vigneti più giovani vengono diraspati nella mattinata e lasciati una notte in macerazione.
E' la notte di luna piena, la luna del raccolto.
Al mattino il mosto prosegue per la sua strada da solo verso la fermentazione, in vasche aperte senza aggiunta di lieviti selezionati, senza controllo di temperature.
Dopo 8 mesi di riposo in acciaio non stabilizzato nè chiarificato e né filtrato *il vino viene messo in bottiglia durante un'altra notte magica quella tra il 23 e il 24 giugno.*
Nasce così **Eughenos Harvest Moon** *ispirato ad una celebre canzone di Neil Young.*
***INDIE** indipendente anticonformista color cerasa come lo si vuole qui nella valle del cerasuolo*
Vino volutamente declassato
***BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1800, Formato 0,75l*
***ALCOOL:** 14% VOL **ACIDITA' TOT :**7,38 **ACIDITA' VOLATILE:** 0,44 **PH:** 3,19*
***SO**2: tot/libera 48/7*
Vino volutamente declassato
***Certificazione biologica** Suolo e Salute*



Ora non vi resta che assaggiare il vino !

Mariapaola

INFOTEL 349 24 81 784