ANIMERRANTI
ROSSO TERRE AQUILANE IGP

LOVE DI CATO LOVE
VINI Bio ARTIGIANALI

Vendemmia 2019 ...

SEGUICI

CONTATTI TEL 348 2481784

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!

ROSSO IGP TERRE AQUILANE

VITIGNO: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Chi beve i nostri vini sa che ogni anno il mese di luglio a circa un anno dalla sua vendemmia avviene il primo assaggio del vino rosso! L'assaggio che determina il destino del vino, quello che decide se l'annata proseguirà il suo cammino nella botte o in bottiglia!
Nel 19 nasce AnimErranti figlio di una annata calda ma dai grappoli perfetti, figlio del frutto che esplode in bocca ad ogni assaggio. Vivace, sincero, errante, vivo! Un montepulciano giovane, mutevole da godere per i più impazienti o da tener giù in cantina per gli amanti del rosso d'annata! A voi la scelta!

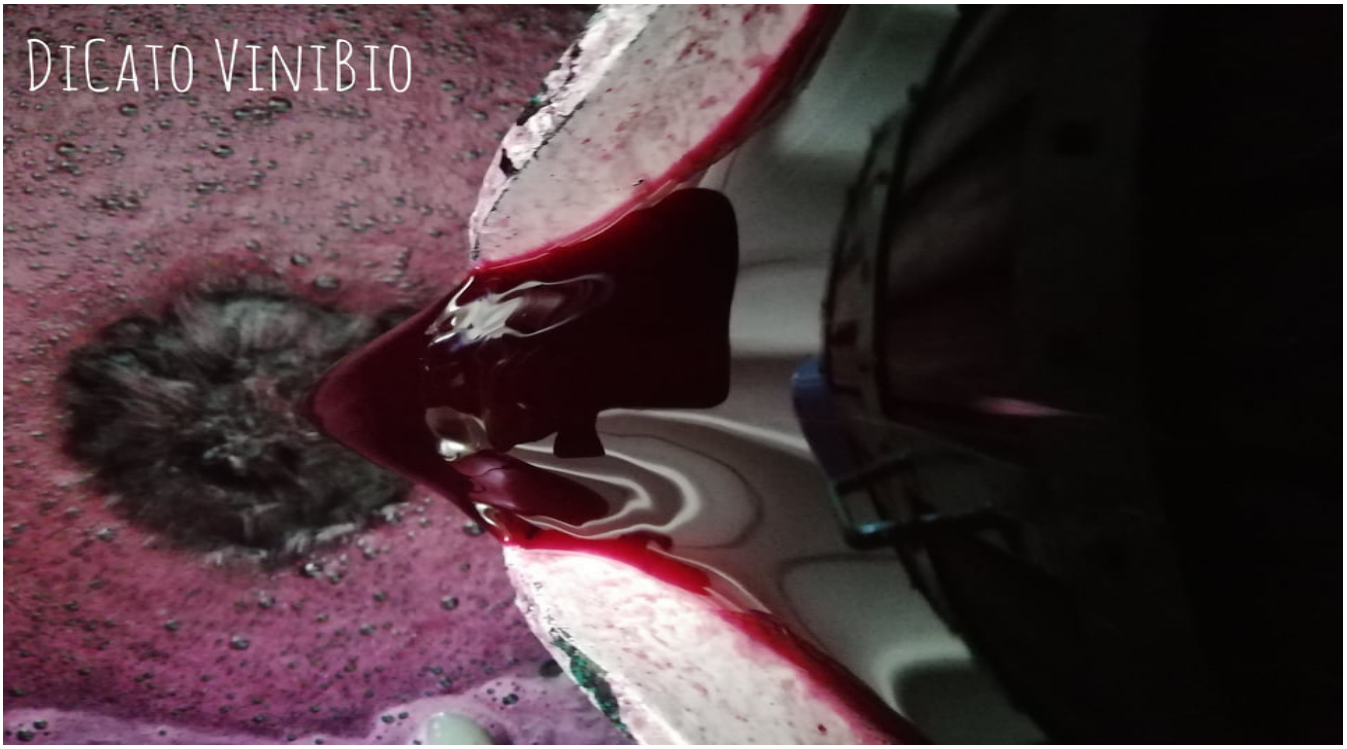
Volutamente declassato dopo dieci anni il nostro montepulciano esce dalla doc!

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. Alberello vecchie vigne
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 35 destinati solo alla produzione del nostro rosso.
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, il 22 ottobre 2019



FINALMENTE SI VA IN CANTINA !

Attendiamo con pazienza il momento in cui le uve raggiungono la piena maturazione!
E' il 22 ottobre2019, i grappoli raccolti a mano dai vigneti più datati vengono diraspati e lasciati in macerazione fino al termine della fermentazione che avviene spontaneamente senza controllo di temperature in vasche aperte .
Dopo 25 giorni il vino viene chiuso in cisterna d'acciaio per 11 mesi di riposo . Non stabilizzato nè chiarificato né filtrato *il vino viene messo in bottiglia il 22 settembre con l'arrivo dell'autunno!*
Vino volutamente declassato

BOTTIGLIE PRODOTTE: *1800, Formato 0,75l*
ALCOOL: *13.5% VOL* ***ACIDITA' TOT :****7,12* ***ACIDITA' VOLATILE:*** *0,52*
PH: *3,35* ***SO****2: tot/libera 52/12*

Vino volutamente declassato
Certificazione biologica *Suolo e Salute*

slow wine

GUIDA 2021

Slow Food Editore

VITTORITO (AQ)

DI CATO MARIAPAOLA

Via Colle della Fonte, 14 - tel. 349 2481784
vinicoladicato@alice.it

VITA - «Una splendida famiglia di contadini, dedita al lavoro in vigna»: si definiscono così Francesco Di Cato e la figlia Mariapaola. Dalle prime vinificazioni artigianali nel 2009, nel seminterrato di casa, all'inaugurazione, a fine 2020, della nuova cantina, il percorso fatto è quello di un progetto solido e in crescente evoluzione. Siamo nel verde della valle Peligna, ai piedi del massiccio della Majella, un territorio da sempre vocato alla viticoltura.

VIGNE - Mariapaola e papà Francesco svolgono autonomamente sia le operazioni agronomiche, sia quelle di cantina. I vigneti, circondati da meleti, sono allevati a guyot e gestiti con oculatezza, adottando pratiche (inerbimento spontaneo interfila, lotta biologica) a basso impatto ambientale. Si trovano a 400 metri di quota su terreni sassosi, ricchi di argilla bianca, e sono ben ventilati.

VINI - In cantina gli interventi sono ridotti al minimo: fermentazioni spontanee, pressature con piccoli torchi, niente additivi o filtrazioni. È così che Maria Paola ottiene vini autentici e territoriali.

TOP **Anima Errante 2019** VINO SLOW ● 3.000 bt; 18 € - - Da terreni argillosi, un Montepulciano fine e strutturato, dagli elegantissimi profumi di frutti rossi che si alternano a delicate note speziate. Il sorso è ricco di complessità gustativa, e lascia spazio a un finale teso e incisivo.

Eughenos Raggio di luna 2019 ● montepulciano; 2.000 bt; 15 € - - Nasce da terreni più sciolti e ricchi di scheletro, e si presenta con profumi intensi, fruttati e vegetali. Il sorso è ampio, autentico e animato da una rinfrescante vena sapida.

Eughenos Raggio di sole 2019 O malvasia; 1.000 bt; 18 € - - Caratterizzato da un'olfatto balsamico, di frutta gialla e minerale, in bocca risulta denso e articolato, e chiude in progressione, con la tipica impronta varietale del vitigno.

ha 2 - **bt** 6.000
Fertilizzanti compost, letame in pellet, sovescio
Fitofarmaci rame e zolfo
Diserbo lavorazione meccanica/manuale
Lieviti fermentazione spontanea
Uve 100% di proprietà
Certificazione biologico certificato

Ora non vi resta che assaggiare il vino!

Mariapaola