

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

PRIMO D'ANFORA

UMBRIA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

Grechetto 60%, Drupeggio 20%, Malvasia 20%

Primo d'Anfora è il frutto di un ambizioso progetto con cui la famiglia Bonollo ha voluto coniugare antiche tradizioni e nuove ricerche. Ottenuto da uve Grechetto, Drupeggio e Malvasia accuratamente raccolte a mano, questo vino viene fermentato e affinato per otto mesi in anfore di terracotta. Il risultato è un grande bianco da terreni argillosi che non teme la sfida del tempo.

Colore: giallo intenso.

Profumo: raffinato ed intrigante, il bouquet di questo vino rivela lentamente i suoi profumi. Sambuco e note agrumate si alternano nella loro complessità ai sentori del muschio e della mandorla. Le note floreali cedono progressivamente il passo a quelle fruttate e di sottobosco.

Sapore: ricco e morbido all'inizio della degustazione, si sviluppa in modo ampio e persistente durante il sorso per terminare con un finale sapido e dalla fresca acidità.

Sistema di allevamento: Guyot.

Età media delle viti: Primo d'Anfora è il frutto dell'attenta selezione delle uve della "Vigna Vecchia". Questo è il nome dell'antico vigneto che circonda la cantina e che ha un'età di ben 45 anni.

Periodo di vendemmia: settembre.

Produzione: 60 quintali per ettaro.

Raccolta: manuale.

Vinificazione: le uve arrivano perfettamente integre e accuratamente selezionate dai vigneti di Grechetto, Drupeggio e Malvasia, e vengono sottoposte, in condizioni di atmosfera inerte e priva di ossigeno, alla macerazione pre-fermentativa a freddo. Successivamente, al debourbage e alla regolazione della feccia fine, il mosto fermenta in anfore di piccola capacità per continuare in queste l'affinamento.

Affinamento: Primo d'Anfora affina per 8-9 mesi in anfore di terracotta, nel corso dei quali vengono effettuati regolari e periodici batonnages sulle fecce nobili di fermentazione. La lenta evoluzione in anfora del prodotto, grazie all'apporto della feccia di alta qualità, ne garantisce la stabilizzazione e la migliore espressione aromatica. Al termine dell'affinamento in anfora viene così preparato per l'imbottigliamento. Un adeguato riposo in vetro completa l'opera.

Abbinamenti: questo vino si sposa alla perfezione con una cucina raffinata a base di pesce. Versatile nella sua eleganza, Primo d'Anfora stupisce anche in abbinamento a carni bianche e cacciagione.



ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

PRIMO D'ANFORA

UMBRIA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

Grechetto 60%, Drupeggio 20%, Malvasia 20%

Curiosità: Primo d'Anfora deve il suo nome al particolare processo di vinificazione e affinamento: esso rappresenta il "primo" vino della cantina Argillae ad essere interamente fermentato e affinato in anfore di terracotta.

Gli orci di terracotta costituiscono un materiale unico e straordinario per la fermentazione e l'invecchiamento dei vini. La terracotta, infatti, presenta caratteristiche che la collocano a metà strada tra l'acciaio e il legno. Come le vasche in acciaio, anche le anfore di terracotta hanno il vantaggio di non cedere nulla al vino, esaltandone al massimo l'espressione varietale. Come le botti in legno, invece, le anfore presentano un certo livello di porosità e, quindi, di scambio con l'ambiente esterno. In tal modo garantiscono una lieve ma costante ossigenazione.

Attraverso questo nuovo e affascinante progetto l'azienda vuole recuperare l'antica tradizione etrusca della fermentazione in terracotta adattandola alle nuove e moderne tecnologie. Tuttavia l'obiettivo non è semplicemente di ridar vita ad antichi usi di vinificazione.

L'argilla, principale componente dei terreni dell'azienda, dopo aver dato alla vite il nutrimento e la forza necessaria per produrre i suoi frutti, si trasforma e diventa il contenitore di quel vino che per lungo tempo ha custodito. Il cerchio dunque si chiude: "tutto parte dalla terra e alla terra ritorna". E così per questo vino straordinario, frutto dell'unione di antiche uve autoctone: Grechetto, Drupeggio e Malvasia, che nell'argilla nascono e nell'argilla tornano a riposare sotto forma di vino.

