



AnimaErrante 2017

Cantina: Azienda Agricola Di Cato

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biologico

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 36 mg/l

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Salumi

Bottiglie prodotte: 1200

Invecchiamento: fino al 2030

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Le uve raccolte a mano in cassette da 20 kg vengono diraspate e messe nei tini. I lieviti indigeni fanno iniziare la fermentazione che avviene a temperatura ambiente ma in modo lento grazie alle basse temperature di fine ottobre che non superano i 18°. Per l' Animaerrante di Di Cato vengono eseguite follature manuali almeno quattro volte al giorno, la svinatura avviene a fine fermentazione. Non filtrato né chiarificato, il vino non subisce stabilizzazioni e per i 12 mesi successivi di riposo in acciaio si avvale esclusivamente della decantazione per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Durante i travasi c'è una piccola aggiunta di anidride solforosa. Dopo un anno in cisterne di acciaio Animaerrante è stato imbottigliato e riposa in cantina fino al momento in cui non decide di Errare .

Note di degustazione

Era il 10 Luglio quando assaggiando il Montepulciano a quasi un anno dalla vendemmia sorpresa dalla sua estrema bevibilità Mariapaola Di Cato ha deciso di imbottigliare! Nasce così AnimaErrante 2017 per caso ma non a caso, figlio di una annata calda dai grappoli perfetti, figlio del frutto che esplose in bocca ad ogni assaggio. Vivace, sincero, errante, vivo Animaerrante è un vino fine ed elegante. Se avete pazienza potete sempre scegliere di lasciarlo invecchiare in bottiglia !