

FATTI A MANO

Solo uva e mani.
Nulla viene aggiunto,
nulla viene tolto

*Dall'antica arte
del **Perpetuo**
nasce Altrimenti, il
mio "vino di casa".*

*Fatto con le uve
coltivate **Dietro le
Case**, testimonia la
complessa
personalità e le
straordinarie
capacità di
invecchiamento
del vitigno più
tradizionale
di **Menfi**.*

“

PERCHÉ ALTRIMENTI

Un altro modo di
fare il vino, legato ad
una tradizione che
a Menfi sta
scomparendo: il
perpetuo in un'unica
botte, avviata nel
2012 e lasciata
vivere nel tempo, da
cui nascono solo rari
imbottigliamenti.

”



Altrimenti

Vino Perpetuo #4

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Ambra brillante, dai riflessi caldi e profondi



PROFUMI

Albicocca e mela cotogna, scorza d'arancia, fichi e frutta secca, con ricercate note di curcuma e zenzero che sfumano in soffi mentolati e iodati



BOCCA

Sorso ampio, deciso e sapido, mai cedevole, dal finale lievemente tannico, di lunghissima persistenza

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio
- Metodo Perpetuo: maturazione in un'unica botte da 500 litri. Il ricolmo della botte avviene una volta l'anno, per non più del 30%
- Imbottigliamento: dalla botte il vino viene spillato e imbottigliato manualmente, senza filtrazioni, chiarifiche o correzioni, avendo cura di non smuovere mai il fondo

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	14%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigna Dietro le Case	Produzione	300 bottiglie numerate
Suolo	Calcareo-argilloso, ricco di scheletro, su sedimenti vulcanici	Evoluzione	8-20 anni e oltre

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Vino da meditazione o da grandi contrasti: formaggi erborinati e stravecchi, bottarga di tonno, foie gras, piatti della cucina orientale ricchi di spezie e preparazioni in agrodolce.

ALTRIMENTI IN BREVE

★ VINO DI MEMORIA, PLASMATO DAL TEMPO E DALL'ATTESA



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi