

Altrimenti

Vino Perpetuo #3

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

Fatto con le uve coltivate Dietro le Case, questo vino testimonia la complessa personalità e le straordinarie capacità di invecchiamento dell'Inzolia, il vitigno più tradizionale e identitario del terroir di Menfi.



COS'È ALTRIMENTI?

Altrimenti è il tradizionale "vino di casa" di Menfi prodotto con la tecnica dell'invecchiamento perpetuo in un'unica botte, scolmata durante l'anno e ricolmata con la nuova annata ad ogni vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Altrimenti ha il colore intenso e luminoso dell'ambra, ravvivato da bagliori dorati. Ha un naso prevalentemente terziario in cui le note fruttate dell'albicocca e dei fichi maturi si fondono ai sentori balsamici delle erbe officinali e alle note tostate della frutta secca a guscio. Il corpo è pieno, ampio, asciutto e sapido, mai cedevole, dal finale lievemente tannico.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà Settembre e macerano con le bucce per 48 ore. La fermentazione è spontanea, in acciaio. Dopo la malolattica, il vino affina con le sue fecce fini per circa 4 mesi e viene poi travasato in botte, dove riposa in perpetuo insieme al suo sedimento. Dalla botte il vino viene spillato per i rari imbottigliamenti senza mai smuovere il fondo.

ABBINAMENTI

Altrimenti si abbina a tutto pasto, e risulta estremamente interessante anche come aperitivo.

UVE

100% Inzolia
piantata in Tenuta Belicello,
Vigna Dietro le Case.

SUOLO

Calcareo-argilloso e
ciottoloso, costituito da
fondali marini emersi, fresco
e leggero, ricco di minerali.

DATI

Imbottigliamento: 2023
Produzione totale: 300 btg.
Alcol: 14%
Zuccheri residui: 1.71 g/l
Acidità totale: 6.48 g/l
Solforosa totale: 52 mg/l48

La botte è stata avviata nel
2012 e da essa sono stati
ottenuti soltanto tre piccoli
imbottigliamenti: nel 2018,
nel 2021 e nel 2023.