



ANGELO DI GRAZIA

CONTATTO ROSSO 2023



Questo vino nasce da un piccolo vigneto sito a Chiaramonte Gulfi (RG), allevato ad alberello ibleo, a 350 metri di altitudine sul livello del mare.

Un vigneto al quale si è sempre stati legati, proprio come la *liàma* (filo d'erba da sempre utilizzato per le legature) trattiene le piante al tutore in canna di bambù, evitando che possano, metaforicamente, scivolar via o meglio allontanarsi.

La coltivazione del vigneto segue il regime biologico e la sua gestione è del tutto manuale, nel pieno rispetto della natura e della sostenibilità.

Nell'annata 2023, le uve sono state vendemmiate manualmente nella prima decade del mese di Settembre, in parte diraspate e in parte a grappolo intero, sono state spontaneamente vinificate in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Conclusa la fermentazione alcolica, dopo pressatura soffice, il vino è stato travasato in altra vasca di acciaio inox, e stabilizzato naturalmente per tutto l'inverno fuori dalla cantina. Una volta rientrato in cantina a fine Gennaio, è stato messo in bottiglia nel mese di Giugno 2024, senza necessità di chiarifica e filtrazione finale.

Si tratta di una diversa interpretazione, del tutto personale, di Alicante.

Si tratta di un vino "tagliente" nel quale si è voluto risaltare la particolarità del suolo di origine.

E' in vino che rimane aggrappato ad un passato recente, mantenendo un forte **contatto**, ma guardando al futuro.

Vitigni	100% Alicante
Denominazione	IGP Terre Siciliane Alicante
Terreno	Suolo bruno ciottoloso-calcareo impostato su livello roccioso calcarenitico con substrato marnoso
Altitudine	350 m s.l.m.
Zona di produzione	Chiaramonte Gulfi (RG)
Grado alcolico	13 % vol.
Solforosa Totale	20 mg/L
Servire a	14-16°C