

Altogrado

Il vino dell'anima, l'anima del vino
The wine of our soul, the soul of our wine

La linea Altogrado nasce dall'esigenza di riprendere la tradizione millenaria della produzione di vini in **stile ossidativo, senza aggiunta né di alcol né di zucchero** tipica dell'areale marsalese.

Le **prime annate, 2009 e 2010**, sono realizzate a partire da uve grillo; dal **2015 si vinificano in stile Altogrado tutti i vitigni** presenti nei nostri campi, in purezza. Le uve vengono **raccolte per ultime**, appena surmature, **solitamente a fine settembre**.

La fermentazione e la maturazione si svolgono interamente in **botti grandi di castagno**, legno tradizionalmente usato in Sicilia e nel sud Italia in generale. La **botte**, ricolmata per i primi due anni, rimane scolma per i successivi cinque: il **legno di castagno è più poroso di altri**, apportando una **maggiore micro-ossigenazione e maggiore evaporazione**. La presenza dell'aria regala al vino il suo profilo caratteristico rendendolo unico e inaspettato per chi vi si avvicina per la prima volta: note di mela e nocciola si esprimono al massimo della loro intensità. Il sorso spiazza per la finezza dell'acidità, vivace nonostante gli anni trascorsi, in armonia con la gradazione alcolica e arricchito dal finale sapido.

In base al vitigno gli abbinamenti variano: crudo di gamberi con zeste di limone, ostriche e spaghetti con la bottarga di tonno per il Grillo; oppure fegato e quinto quarto in generale per il Catarratto.

*Altogrado takes shape from the need to recover the ancient wine making Marsala tradition, producing **dry oxidative white wines, adding neither alcohol nor sugar.***

*The **first vintages, 2009 and 2010**, have been produced with grillo grapes; **in 2015** we started transforming all the grape varieties from our fields into **Altogrado style wine.** The **harvest** usually occurs in the **last days of September.***

*Fermentation and maturation take place exclusively in **chestnut barrels**, which are traditional wine containers in Sicily and southern Italy. **The barrel** is topped for two years, then it **will remain untouched** for the following five. Chestnut wood will help the evaporation through its high porosity leaving the **barrel not totally full.** Air gives to the wine its peculiarities: apple and hazelnut aromas reach their highest peak. The palate is mind blowing with a good acidity and saltiness that get along perfectly with the alcohol volume.*

Grillo is great with raw prawns with lemon zest for the aperitivo, oysters or bottarga (tuna eggs) spaghetti; Catarratto will be great beside liver and sweetbreads. It is generally a very versatile wine that has always been the perfect match for our meals.

