

Altomare, il primo vino in **stile semi-ossidativo**, nasce nel **2018** dall'**unione di quattro vini**, prodotti separatamente e successivamente assemblati in **botti di castagno da 25/30 hl** dove riposa per circa dodici mesi. Una volta in bottiglia continua l'affinamento per un altro anno.

Ogni vino ha **una diversa zona di provenienza, una diversa epoca di vendemmia e una diversa tecnica di vinificazione**; le uniche **due caratteristiche che li accomunano** sono **l'annata** e la **varietà** dell'uva autoctona utilizzata (non dichiarabile per motivi di denominazione). **I vini** che compongono Altomare **sono presenti in parti uguali** e sono le nostre varie interpretazioni dell'uva principe di questo territorio:

Altogrado, Biancammare, Bianco G e una vinificazione a grappolo intero.

Altomare, caratterizzato da un'ottima struttura e da una trama avvolgente, rivela armonia tra acidità, tannino e sapidità, restituendo richiami di scorze di agrumi, nocciole, chiodi di garofano e zafferano. Mostra un colore caldo e intenso pur non subendo macerazioni prolungate: è l'ossidazione che avviene in botte a donargli la sua veste ambrata.

*Altomare was born in **2018** and is the **union of four wines** which are made separately and eventually blended in **25/30 hl chestnut casks**. The wine will rest in the barrel for **one year**, then **one more year in the bottle**.*

*Each wine comes **from different areas and has different harvest times and wine making techniques**; the **vintage** and the **indigenous variety** used are the only **two features that these wines share**.*

*The **four wines** are Altogrado, Biancammare, Bianco G and one made with whole-bunch vinification, all **reflected in the blend in equal parts**, each representing the various expressions of the king of our indigenous varieties, which we can not name due to appellation issues.*

Altomare keeps a very good structure and a smooth texture; it shows harmony between acidity, tannins and saltiness and gives back scents that remind citrus peel, hazelnut, cloves and saffron. The colour is warm and intense, even without long maceration, it is the oxidative ageing that occurs in the barrel that gives the wine its amber appearance.



Si consiglia in abbinamento alla minestra di aragosta con spaghetti rotti o formaggi stagionati.

We recommend to pair it with lobster soup with broken spaghetti or seasoned cheeses.