

## Antiche Tecniche e Segreti Dimenticati

Ultimo aggiornamento lunedì 07 aprile 2014

Il Vino Santo di Sant'Angelo in Vado è frutto non solo della cura dei terreni e dell'attenta coltivazione di vigneti decennali, ma anche e soprattutto di una meticolosa vendemmia e lavorazione delle uve.

E' questa lavorazione manuale degli acini dopo l'appassimento che contraddistingue la qualità dei vini dell'azienda LA MONTATA dalle altre nella ricerca di ottenere il meglio dalle uve.

La selezione degli acini consente di ottenere tre prodotti straordinari di aromi e gusti diversi.

Una viticoltura di antiche e nobili origini, che ha mantenuto tecniche di vinificazione primordiali a favore della genuinità, degli intensi aromi e piacevoli sapori di un vino di antica memoria...il Vino Santo ANGELICUS.

E' nel mese di Ottobre, con la fine dell'estate, che nelle vigne Santangiolesi ha inizio la vendemmia delle uve bianche destinate alla produzione del Vino Santo: il processo, che per un normale vino richiederebbe solo pochi giorni, nel nostro caso si prolunga per circa un mese, poiché si raccolgono mano a mano i grappoli che giungono a maturazione, in annate difficili anche 5-6 passaggi.

L'uva viene posta in locali sanificati e appesa a singolo grappolo, caratteristica dell'azienda LA MONTATA quasi unica al Mondo, dopo aver subito una prima cernita degli acini più deteriorati o rovinati in vigna, per iniziare la fase di appassimento.

Durante questa fase, che si prolunga per 5/6 mesi, gli acini lasciano evaporare la loro parte acquosa a favore della componente zuccherina, mentre l'umidità che questo processo rilascia viene monitorata e regolata manualmente mediante meccanismi di ventilazione e riscaldamento con camino e stufa a legna.

Il tutto viene seguito dall'esperienza di chi produce Vino Santo da anni con queste tecniche antiche.

Una volta che i grappoli hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, inizia la selezione degli acini (prima selezione) : ogni singolo acino d'uva viene attentamente scelto e destinato alla produzione del suo vino:

Acini gialli, dorati e rosati  
Vino Santo  
ANGELICUS

Acini rossicci, asciutti, scuri  
Passito  
TADDEO

Acini ricoperti da muffa grigia  
Muffato  
GIUAN

Dopo la selezione si passa alla pressatura intera, gli acini non vengono ne pigiati ne deraspati, e qui avviene una selezione ( seconda selezione ) : con pressatura soffice abbiamo la prima scelta, con pressatura più intensa abbiamo la seconda scelta.

I mosti vengono poi raffreddati per eliminare il massimo delle fecce e mandati in fermentazione quasi limpidi per esaltarne al meglio gli aromi.

L'utilizzo di piccoli fusti di legno, l'attenta gestione delle fermentazioni, il controllo continuo del cantiniere e...il tempo trasformano il mosto in questo delizioso nettare, chiamato Vino Santo ANGELICUS o Passito TADDEO o Muffato GIUAN che non filtrato va in bottiglia per continuare a migliorare nel tempo.