Mani di luna

Vini da Agricoltura Biodinamica

Fattoria Mani di Luna

Fattoria Mani di Luna nasce nel 2012 dalla volontà di 3 amici (Rocco Trauzzola, Simone Lazzarin e Alessandro De Filippis) di gestire un'azienda agricola di 30 ha in Umbria per pura passione ed amore verso l'agricoltura e la natura.

L'azienda è situata a Torgiano ad un altitudine di 200-350 m sul livello del mare, territorio storicamente prediletto fin agli Etruschi per la viticoltura e la frutticoltura in generale. I terreni sono **sabbiosi con sottosuolo di arenarie e marne calcaree** ricche di minerali e sedimenti lasciati dall'antico lago Tiberinum.

Coltiviamo 7,5 ha di vigneti, di cui 3 ettari di vecchie vigne a bacca bianca impiantate tra il 1970 ed il 1980; le altre vigne a bacca rossa e bianca sono state impiantate tra il 2005 ed il 2014. In linea con la nostra filosofia di produzione fortemente legata al territorio, coltiviamo principalmente varietà di uve autoctone, quali Sangiovese, Grechetto, Trebbiano Toscano (Procanico), Trebbiano Spoletino, Malvasia bianca lunga e di Candia, Barbera, Canaiolo Nero e Riesling.

La conduzione di tutta l'azienda è in biologico (certificati da Suolo e Salute) e dal 2013 pratichiamo **agricoltura biodinamica** usando i preparati 500, 501 e compost biodinamico. Seminiamo tra i filari leguminose ed altre specie per nutrire e stimolare la biodiversità del suolo. In vigna trattiamo solo con basse dosi di rame, zolfo, zeolite, propoli e tisane di erbe raccolte da noi in azienda (ortica, equiseto, tarassaco, salvia, etc...) per prevenire le malattie funginee. Seguiamo il calendario di Maria Thun e/o Pierre Mason per le lavorazioni del terreno, per le semine, per i trapianti e per i travasi in cantina.

Dal 2018 facciamo parte di **Renaissance des Appellations** (http://renaissance-italia.it), la più importante associazione internazionale di vignaioli biodinamici.

Renaissance
des Appellations

Vinificazione artigiana-cosmica

I nostri metodi di vinificazione artigianale impongono uno stretto contatto fisico con la materia prima, l'uva; attraverso le mani e rispettando i cicli lunari assecondiamo la trasformazione dell'uva in vino.

Le uve sono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg effettuando un'accurata cernita in vigna. I vini più pregiati sono prodotti con metodi artigianali quali diraspatura manuale e pigiatura con i piedi. Le fermentazioni avvengono spontaneamente (senza l'aggiunta di lieviti esogeni e prodotti chimici/enologici) senza il controllo delle temperature. Una volta che il mosto è diventato vino, viene travasato durante il periodo di luna calante e trascorre tutto l'inverno sulle sue fecce fini che vengono riportate in sospensione tramite batonnage per garantire maggiore stabilità e ricchezza ai vini. L'imbottigliamento è preceduto solo da travasi, dettati dal tempo e dalle costellazioni, volti ad illimpidire il vino, senza effettuare alcun tipo di chiarifica o filtrazione. Solo se necessario aggiungiamo piccole dosi di solfiti al vino (SO_2 totale < 30 mg/l), *per far esprimere in modo naturale il terroir.* Durante l'affinamento, a seconda dei vini, utilizziamo cristalli di quarzo di varie specie (Ametista e Quarzo Rosa) per affinare i loro aromi e conferire una particolare caratteristica energetica al prodotto.

Produciamo i nostri vini tenendo ben presente che gli ingredienti più importanti per dargli la giusta vibrazione sono le attente cure, la passione e l'amore, considerandoli un pò come nostri figli.

il Baratto

Il Baratto è il nome di una **vigna antica**, piantata in zona collinare ad alta pendenza, con parti terrazzate esposte a sud-ovest. Vigna tenace su terreno povero e calcareo, dà vita a un vino caratterizzato più dal terroir che dalle varietà di uva. Un vino sapido, minerale, vibrante dalla spiccata freschezza, fine e capace di durare nel tempo.

Denominazione: Bianco Umbria I.G.P.

Uve: Trebbiano Toscano (Procanico) 60 %, Malvasie 30%, Grechetto e Riesling 10%

Terreno: sabbioso con sottosuolo di arenarie e marne calcaree

Età dei vigneti: Vigna Il Baratto “Cru” del 1975

Resa uva per ettaro: 40-50 q./ha

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: 70% uve pigiate a grappolo intero, 30% macerazione di 48 ore

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-25°C)

Affinamento: in vasche di acciaio inox e vetroresina sulle fecce fini per 6-8 mesi.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante ed in giorni di Frutto/Fiore nel mese di Maggio/Giugno. Energizzato con il **cristallo di Quarzo Rosa**.

Descrizione organolettica: colore giallo paglierino tenue, velato, profumi fruttati delicati di pesca bianca, lime, litchi, floreali di fiori di campo (camomilla), fiori di sambuco, solfurei e minerali di idrocarburi che si avvertono dopo almeno un anno di bottiglia. Gusto delicato, sapido e fresco, con una leggera nota amaricante nel finale.

ROSE OSE

Rosa tenue, delicato e forte come la passione in amore. La **nostra anima femminile** più carnale, suadente e provocatoria. Vino da uve Sangiovese vendemmiate presto per avere freschezza con l'aggiunta di Malvasia bianca a grappoli interi che donano aromi delicati floreali e fruttati.

Denominazione: Rosato Umbria I.G.P.

Uve: 80-85% Sangiovese, 15-20% Malvasia lunga bianca

Terreno: Sabbioso, ricco in minerali e calcare (Arenarie)

Vigneto: Vigna del Crocefisso del 2005 per il Sangiovese, Vigna Severina del 1970 per la Malvasia bianca.

Resa uva per ettaro: 60-70 q./ha

Epoca di vendemmia: inizio di Settembre

Vinificazione: Le uve Sangiovese vengono pressate delicatamente con pressa orizzontale Vaslin anni '70. Dopo 2 giorni vengono messi i grappoli integri di Malvasia bianca nel mosto in fermentazione che stanno in infusione per circa 2/3 settimane.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-24°C)

Affinamento: in vasche di acciaio sulle fecce fini per 6-7 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliamento: senza filtrazione, durante la luna calante in giorni di Frutta/Fiori nel mese di maggio/giugno. Energizzato con **cristallo di Quarzo Rosa**.

Descrizione organolettica: colore rosa salmone tenue velato, profumi fruttati intensi di arancia, melograno, fragoline di bosco e ribes, leggere note erbacee e floreali. Gusto fresco, succoso, morbido e sapido, grande bevibilità.

Ametistas

Ametistas, come il cristallo che gli dà il nome, accende il corpo di una energia luminosa e priva di ebbrezza. La leggenda vuole che tutto principi da una ninfa greca, tramutata in pietra per sottrarsi alle brame di Dioniso che per rivalsa le diede il colore del vino.
Grechetto dalle **viti vecchie** dei vigneti Baratto e Casale, raccolto in due momenti della vendemmia, ha la freschezza e la finezza dalle uve di Settembre quanto la densità, la complessità e la struttura dalle uve di Ottobre. **Vino d'oro ed ambra** che assomiglia ad un rosso per struttura e persistenza, da lungo invecchiamento grazie all'acidità ed ai tannini caratteristici della varietà. Il territorio regala sapidità e profumi grazie alle elevate escursioni termiche tra giorno e notte.

Denominazione: Grechetto Umbria I.G.P.

Uve: Grechetto 100%

Terreno: Sabbioso con presenza di limo ed argilla, calcareo (arenarie e marne)

Anno impianto del vigneto: 1975 (Vigna Il Baratto), 1982 (Vigna Casale)

Resa uva per ettaro: 40-50 q./ha

Epoca di vendemmia: 50% la seconda settimana di Settembre, 50% nei primi giorni di Ottobre

Vinificazione: 50% uve pressate a grappolo intero, 50% uve macerate sulle bucce dai 3-5 giorni.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-24°C)

Affinamento: in vasche di acciaio o cemento sulle fecce fini dai 10 ai 18 mesi, 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante in giorni di Frutto/Fiore. Energizzato con il **cristallo di Ametista**.

Descrizione organolettica: colore giallo dorato intenso velato, profumi complessi di confettura di arancia candita, mango, frutto della passione, fiori secchi, zenzero, salvia, miele e cera d'api. Gusto sapido, minerale, molto persistente e di buona struttura, idoneo ad un lungo invecchiamento.

Checcarello

Checcarello è il nome di un amico, un personaggio del nostro luogo dall'animo sempre giovane, nonostante la sua età, che dispensa consigli e aneddoti girovagando con la sua Vespa rossa. Per noi è il simbolo di un **vino dall'animo contadino**, in cui emerge il sapore del territorio. La Barbera apporta un tocco femminile, delicato ed elegante, con il Sangiovese, più maschile, tannico e austero, il Canaiolo Nero dona aromi floreali (rosa e violetta), creando equilibrio.

Denominazione: Rosso Umbria I.G.P.

Vve: Sangiovese 50%, Barbera 40%, Canaiolo Nero 10%

Terreno: Sabbioso, con presenza di limo ed argille (arenarie e marne calcaree)

Età dei vigneti: Vigna Checcarello (Barbera) e Chiodo (Canaiolo Nero) del 2008, Vigna Crocefisso (Sangiovese) del 2005

Resa uva per ettaro: 50 - 60 q./ha

Epoca di vendemmia: terza settimana di Settembre

Vinificazione: uve diraspate delicatamente con un 10-20% di grappoli interi, macerazione sulle bucce di 10-15 giorni.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-24°C) in botti di cemento.

Affinamento: 50% in botti di cemento, 50% in tonneaux di diversi legni (rovere francese e castagno) sulle fecce fini per 18 mesi, poi 6 mesi di bottiglia.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante in giorni di frutto/radice.

Descrizione organolettica: colore rosso rubino, profumi freschi di fragoline di bosco, ciliegie, melograno, mirtilli, note floreali di violette, tabacco e leggero finale speziato. Buona acidità, struttura, lunghezza ed equilibrio in bocca.

La Cupa

La Cupa è il nostro figlio più caro: sanguigno, legato alla terra, sensibile e forte allo stesso tempo. Selezione delle migliori uve di Sangiovese dai vigneti Cupa e Crocefisso, raccolte a maturazione ottimale, regala un vino potente ed elegante, di grande struttura ed equilibrio, espressione pura del **Sangiovese di Torgiano** (D.O.C. dal 1968). Vino dal lungo potenziale d'invecchiamento.

Denominazione: Sangiovese Umbria I.G.P. (prima Torgiano Rosso Riserva DOCG)

Uve: Sangiovese 100%

Terreno: Sabbioso, con presenza di limo e argilla (arenarie e marne calcaree)

Età dei vigneti: Vigna Cupa del 2008 e Vigna Crocefisso del 2005

Resa uva per ettaro: 50-60 q./ha

Epoca di vendemmia: fine Settembre/primi di Ottobre

Vinificazione: uve diraspate a mano e pigiate con i piedi, macerazione sulle bucce dai 20 ai 120 giorni.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-24°C) in botti di cemento e anfore di terracotta con follature manuali.

Affinamento: in botti di cemento e anfore di terracotta sulle fecce fini per 6 mesi, in tonneaux da 500 L. di rovere austriaco Stockinger e anfore di terracotta di 600 L. per 12 mesi, poi di nuovo 12 mesi in botti di cemento ed infine sosta di 12 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante e giorni di frutto, dopo 30 mesi di affinamento.

Descrizione organolettica: colore rosso rubino intenso, profumi di ciliegie, frutti di bosco, ribes, arance candite, violetta, liquirizia, terrose, chiodi di garofano, tabacco da pipa e finale balsamico. Gusto intenso, persistente, con note salmastre, di ottimo equilibrio e dotato di grande acidità e struttura.

SANGIOVESE LITRO

Succo di uva fermentato, semplice, diretto, sincero; vino da bere tutti i giorni. Sangiovese letto in chiave di bevibilità, freschezza, autenticità, senza solfiti aggiunti. **Solo uva e basta!** Rievoca antichi ricordi dei vini contadini, d'annata, venduti sfusi in damigiana e poi imbottigliati in casa in bottiglie con tappo a corona per uso quotidiano. Succoso, **schietto, genuino, selvaggio** e un po' naif.

Denominazione: Sangiovese Umbria I.G.P.

Uve: 90% Sangiovese, 10% altre varietà a bacca bianca locali (Procanico, Drupeggio, Malvasia di candia e lunga)

Terreno: Sabbioso, con presenza di limo ed argille (arenarie e marne calcaree)

Età dei vigneti: Vigna Crocefisso del 2005 per il Sangiovese e Vigna Severina del 1970 per le uve bianche

Resa uva per ettaro: 60-80 q./ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: uve diraspate e pigiate in modo delicato, macerazione sulle bucce 5-7 giorni

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (20-28°C) in botti di cemento

Affinamento: in botti di cemento sulle fecce fini per 8 mesi.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino, profumi freschi di ciliegia e amarena, note floreali, buona acidità e freschezza, succoso e facile da bere.

SANJOLAIS

Sangiovese vinificato in **stile Beaujolais a grappoli interi** per donare morbidezza ed esaltare le caratteristiche più delicate di questo meraviglioso vitigno, mantenendo la tipica freschezza e sapidità espressione dei nostri suoli calcarei.
Vino da bere come un rosato anche per aperitivo e/o in piscina d'estate. Meglio se servito a temperatura di 10-12 gradi.

Denominazione: Rosso Umbria I.G.P.

Uve: 100% Sangiovese

Terreno: Sabbioso, con presenza di limo ed argille (arenarie e marne calcaree)

Età dei vigneti: Vigna Crocefisso del 2005 per il Sangiovese e Vigna Severina del 1970 per le uve bianche

Resa uva per ettaro: 50-70 q./ha

Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre.

Vinificazione: 50% uve pressate subito per ottenere un mosto rosato, l'altro 50% a grappolo intero immerse sul mosto rosato in infusione per 2-3 settimane. Oppure, a seconda dell'annata, macerazione semicarbonica a grappoli interi per 2-3 settimane.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18 -25°C) in vasche di vetroresina.

Affinamento: in botti di vetroresina sulle fecce fini per 6-8 mesi.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante.

Descrizione organolettica: colore rosso rubino scarico, profumi di ribes, lamponi e fragoline di bosco, leggere note erbacee. Gusto delicato, morbido e fresco, sembra una spremuta di frutta, grande bevibilità.

SÃO JOÃO

São João significa “San Giovanni” in portoghese ed è il 24 Giugno, giorno di feste brasiliane simili al carnevale, con sfilate di carri e danzatori per celebrare la vita campestre.
Vino che, proprio come una samba e forrò brasiliano, esprime il lato più sanguigno, focoso e selvaggio del nostro Sangiovese.
Selezione delle migliori uve dei vigneti Cupa e Crocefisso, raccolte a maturazione ottimale, diraspate a mano e pigiate con i piedi danzando a ritmo di musica, regala **un vino suadente e vibrante**, dal lungo potenziale d’invecchiamento.
Prodotto solo in alcune annate, è il nostro omaggio all’amore verso la musica in generale!

Denominazione: Rosso Umbria I.G.P.

Uve: Sangiovese 100%

Terreno: Sabbioso, con presenza di limo e argilla (arenarie e marne calcaree)

Età dei vigneti: Vigna Cupa del 2008 e Vigna Crocefisso del 2005

Resa uva per ettaro: 40-60 q./ha

Epoca di vendemmia: fine Settembre/primi di Ottobre

Vinificazione: uve diraspate a mano e pigiate con i piedi, macerazione sulle bucce dai 15 ai 30 giorni.

Fermentazione: spontanea, a temperatura di cantina (18-24°C) in piccole vasche aperte e anfore di terracotta con follature manuali.

Affinamento: in botti di cemento e anfore di terracotta sulle fecce fini per 6 mesi, in tonneaux da 500 L. di rovere francese e anfore di terracotta di 600 L. per 12 mesi, poi di nuovo 12 mesi in botti di cemento ed infine sosta di 6 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna calante e giorni di frutto, dopo 30 mesi di affinamento.

Descrizione organolettica: colore rosso rubino intenso, profumi di lamponi, frutti di bosco, ciliegie sotto spirito, rabarbaro, radici di liquirizia e spezie, tabacco da pipa e con finale balsamico. Gusto morbido, persistente, con note ematiche, dotato di energia e di ottima bevibilità

GLU GLU

"Glu Glu" è il verso emesso dal Tacchino che si era messo in testa di nuotare...mentre invece riesce solo ad annegare...allegoria di chi crede di essere più di quello che è! Vino dall'anima delicata nato dall'assemblaggio delle uve delle vigne più vicine al fiume: una vecchia con 2 diversi tipi di Trebbiani antichi ed una giovane di Trebbiano Spoletino. **Vino magico (senza alcuna aggiunta di solforosa)** appena si apre la bottiglia finisce in pochi attimi.

Denominazione: Trebbiano Umbria I.G.P.

Uve: 50% Trebbiani antichi (Trebbiano giallo and Procanico), 50% Trebbiano Spoletino

Terreno: sabbioso-limoso con sottosuolo di depositi fluviali e arenarie

Età dei vigneti: Vigna Casale del 1982 (Trebbiani antichi), Vigna dei 2 fiumi del 2016 (Trebbiano Spoletino)

Resa uva per ettaro: 50-60 q./ha

Epoca di vendemmia: metà Settembre per i Trebbiani antichi, fine Settembre per il Trebbiano Spoletino.

Vinificazione: I Trebbiani della vigna vecchia vengono pigiati a grappolo intero. Il Trebbiano Spoletino macera con le bucce per 2-4 giorni.

Fermentazioni: spontanee sia la prima in vasche di acciaio inox che la seconda in bottiglia.

Affinamento: in vasche di acciaio inox sulle fecce fini per 5-6 mesi.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna crescente ed in giorni di Frutto/Fiore nel mese di Marzo/Aprile con aggiunta di mosto congelato proveniente dalla vigna vecchia di Trebbiano per far avvenire la rifermentazione in bottiglia. NON SBOCCATO con circa 2-3 bar di pressione interna.

Descrizione organolettica: colore giallo paglierino tenue, velato per la presenza di lieviti vivi all'interno della bottiglia, profumi fruttati delicati di passion fruit, lime, litchi e note floreali di fiori di campo (camomilla), crosta di pane e minerali. Gusto delicato, minerale e fresco, con un bollicine sottili e fini che scompaiono dopo qualche minuto sul calice.

GRE GLU

Così come nella famosa fiaba in cui una principessa baciò un rospo per farlo diventare un principe, rendendolo più bello e gentile...questo è il nostro tentativo di trasformare le uve di Grechetto (il rospo), cariche di struttura e acidità, in un vino (il principe) il più delicato e gentile possibile.
Vino dalle uve di Grechetto della vigna vecchia "Il Baratto" raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione ottimale per avere maggiore freschezza e leggerezza.
Una pura **spremuta di uva senza aggiunta di solfiti**, solo uva e basta!!

Denominazione: Grechetto Umbria I.G.P.

Uve: 90% Grechetto, 10% Riesling

Terreno: sabbioso-limoso con sottosuolo di depositi fluviali e arenarie

Età dei vigneti: Vigna Il Baratto del 1975 (Grechetto di Orvieto), Vigna Montebello del 2010 (Riesling e Grechetto di Todi)

Resa uva per ettaro: 50-60 q./ha

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Vinificazione: i grappoli interi di Grechetto vengono pressati in una vecchia pressa orizzontale.

Fermentazioni: spontanee sia la prima in vasche di acciaio inox che la seconda in bottiglia.

Affinamento: in vasche di acciaio inox sulle fecce fini per 5-6 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: senza filtrazione, in luna crescente ed in giorni di Frutto/Fiore nel mese di Marzo/Aprile con aggiunta di mosto congelato proveniente dalla vigna vecchia di Grechetto per far avvenire la rifermentazione in bottiglia. NON SBOCCATO con circa 2-3 bar di pressione interna.

Descrizione organolettica: colore giallo dorato, velato per la presenza dei lieviti in bottiglia. Profumi fruttati di mela, arance candite, mandarino e cedro, floreali, crosta di pane e minerali. Gusto delicato, minerale e fresco, con bollicine fini che scompaiono dopo pochi minuti nel bicchiere.

AMOR PAZ

Amor Paz è pura energia vibrante.

Figlio di solo amore e pazzia!

Nato dal coraggio e quindi dall'azione del cuore.

Un vino unico perché sempre diverso,
fatto solo in alcune annate,
a tiratura limitata,
in cui viene espressa la nostra creatività.

Vino fatto con le nostre uve raccolte a piena maturazione, diraspate a mano, pigiate con i piedi e poi fatte fermentare in modo spontaneo sulle proprie bucce, con macerazioni più o meno lunghe (da pochi giorni fino a 9 mesi) a seconda dell'annata, in anfore di terracotta e di gres e/o in damigiane di vetro. Affinato in anfore di terracotta e/o gres per più di 24 mesi e poi in bottiglia.

SANFIÀ

Vino liquoroso aromatizzato

Ratafià è il tradizionale vino liquoroso alle visciole o amarene del centro Italia (Abruzzo-Lazio). Sanfià è il risultato di un antica ricetta donata da Piero un amico vignaiolo ciociaro, re-interpretata con i prodotti della nostra azienda, **Sangiovese e Ciliegie (biologiche)**.

Ingredienti: vino rosso Sangiovese e ciliegie biologiche di nostra coltivazione, alcol e zucchero.

Vigneti: Vigna Crocefisso del 2005 per il Sangiovese

Ciliegeto: Alberi dai 20 ai 30 anni di ciliegi varietà Duroni e Ferrovia.

Terreno: sabbioso con elevate percentuali di calcare e ricco di minerali.

Raccolta: manuale per le uve in cassette alla fine di settembre, per le ciliegie i primi di giugno.

Metodo di produzione: le ciliegie vengono immerse in infusione sul vino rosso per 2-3 mesi, poi vengono separate ed il vino riposa diversi mesi fino al raggiungimento della sua stabilità in modo naturale. Prima dell'imbottigliamento si esegue una filtrazione grossolana e si aggiunge di alcol e zucchero fino al giusto equilibrio organolettico.

Dati tecnici: 18% alcool, pH 3.3, circa 80 g/l di zuccheri aggiunti, < 30 mg/l SO_2 totale.

Descrizione organolettica: colore rosso rubino scarico, profumi di ciliegie sotto spirito, mandorle tostate e marmellata di arance, leggere note erbacee. Gusto morbido e con buona acidità che bilancia alla perfezione la dolcezza. Vino da cocktail per aperitivo o con il dessert a fine pasto.

Fattoria Mani di Luna

Società Agricola Semplice
via Roma, 50 - 06089 Torgiano (PG) - ITALY
C.F./ P. IVA 03274710544

Rocco: +39 333.7579956
Simone: +39 349.1587992
Alessandro: +39 333.7286363
Mail: info@fattoriamanidiluna.com

www.fattoriamanidiluna.com