



2024

LA CATTIVA



Masseria e Vini Naturali in Puglia



La Cattiva è una storia di difesa, valorizzazione, ritorno e ripartenza.

La **DiFESA** dei vigneti autoctoni pugliesi.

La **VALORIZZAZIONE** di una masseria storica e di un territorio meraviglioso.

Il **RiTORNO** ad un modello agricolo sostenibile.

La **RiPARTENZA** delle nostre vite con una nuova sfida.

Tutto prende vita nel 2018 nella “Masseria La Cattiva”, tra Turi e Sammichele di Bari, in Puglia. Una Masseria storica dismessa che abbiamo riportato in vita, per vivere una nuova **AVVENTURA**.





Abbiamo deciso di
mantenere e
difendere
l'IDENTITÀ AGRICOLA e
produttiva originaria
della Masseria.,
RIVOLUZIONANDO però
l'idea classica dei
Vini Pugliesi.

Lavoriamo per
il costante **RECUPERO**
dei terreni e la
MODERNIZZAZIONE
dei locali storici.

Crediamo in un'agricoltura
SOSTENIBILE, rispettosa,
lenta e al tempo stesso moderna.

Lavoriamo anche verso la
progressiva **INDIPENDENZA**
energetica tramite fonti
solari-fotovoltaiche e idrica
tramite recupero delle acque.

Sogniamo la nostra
MASSERIA 4.0





Abbiamo **8 ETTARI** di
superficie vitata a
controspalliera e tendone,
coltivati manualmente e
RIGOROSAMENTE IN BIOLOGICO.

LE NOSTRE UVE:

PRIMITIVO, TREBBIANO
E I CLASSICI
VITIGNI PUGLIESI



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE



AUT. M.I.P.A.A.F.T. - I.C.Q.R.F. Uff. VICO 1 n°003440 del 07/03/2019
- PRODUZIONI BIOLOGICHE / ORGANIC PRODUCTIONS -



PARCO DELLE MONACHE

Età Media: 25 anni
Altitudine: 280 msl
Terreno: Calcareo
Allevamento: Spalliera



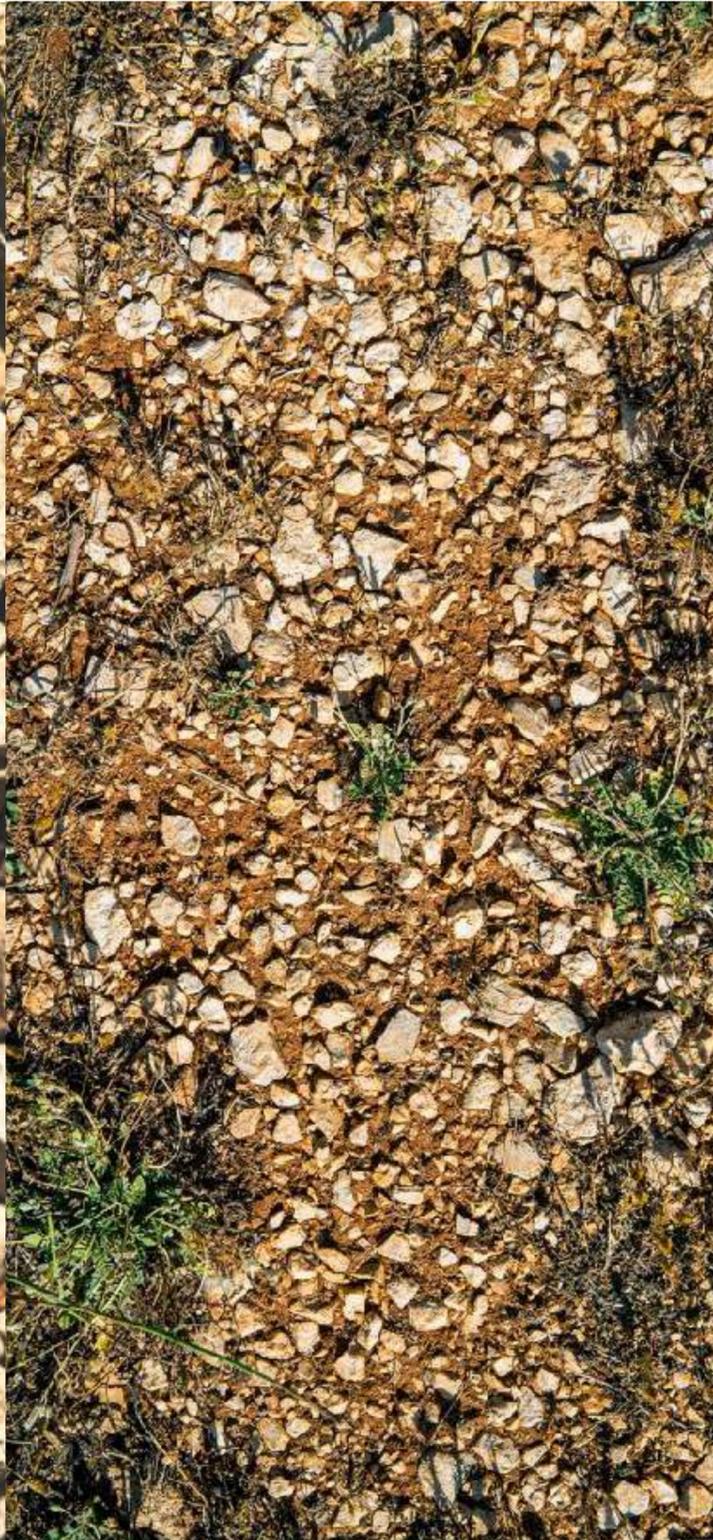
SPECCHIONE

Età Media: 35 anni
Altitudine: 280 msl
Terreno: Calcareo
Allevamento: Tendone



LE GROTTA

Età Media: 32 anni
Altitudine: 255 msl
Terreno: Calcareo Argilloso
Allevamento: Tendone



Il terreno prevalentemente **CALCAREO** e **SASSOSO** dona alle uve una caratteristica acidità e mineralità.

La zona è quella classico del **PRIMITIVO** di Gioia del Colle.



FERMENTAZIONE SPONTANEA:

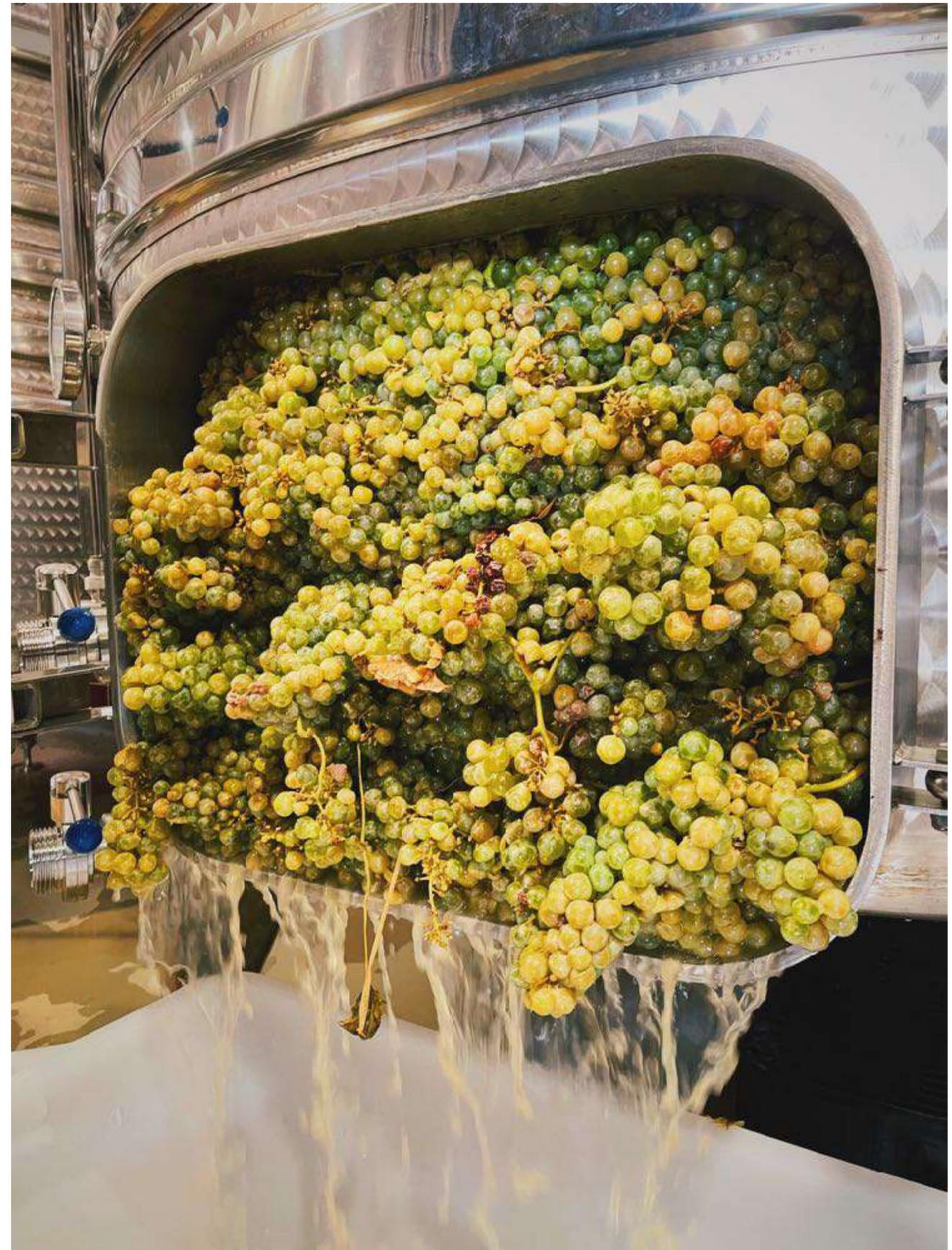
in cantina,
per tutti i nostri vini,
non utilizziamo
lieviti selezionati.

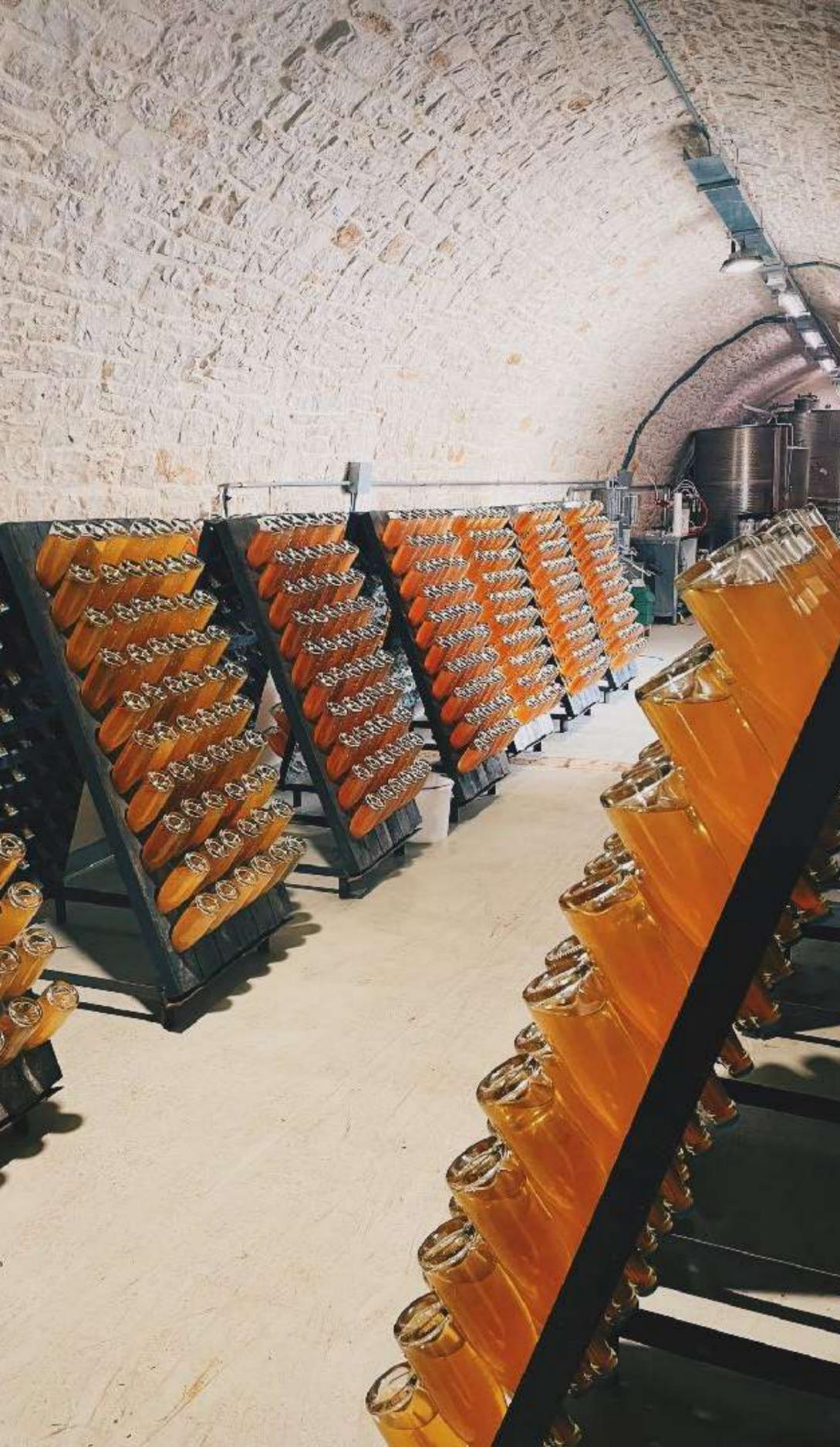


Lasciamo le uve esprimere liberamente la loro unicità territoriale.

Uniamo tecniche tradizionali a una consapevolezza moderna. Questo ci dà il coraggio di sfidare qualche regola e **SPERIMENTARE** processi nuovi.

Abbiamo creato negli anni un nostro personalissimo stile, a volte **RIVOLUZIONANDO** l'idea classica del vino pugliese ma sempre rispettando un' **IDENTITÀ TERRITORIALE** di tutti i nostri vini.







Con Michael,
abbiamo anche
deciso anche di
produrre un
VINO AFFUMICATO.
Un metodo classico
agli antipodi del
classico.



SIAMO VIAGGIATORI, VIGNAIOLI,
AVVENTURIERI, SOGNATORI, CAOTICI,
APPASSIONATI, INNOVATORI, ASSETATI.



Andiamo alla scoperta dei vini Cattivi.

BOTTIGLIE, FUSTI ED ALTRI FORMATI



BOTTIGLIE 75CL



LATTINE 25CL



BAG IN BOX 3LT



KEYKEG 3OLT



I VINI CATTIVI

LA CATTIVA

BIANCHI

ORANGE

ROSATI

ROSSI

FERMI IN ACCIAIO



FERMI IN ANFORE E BOTTI



RIFERMENTATI & ANCESTRALI



METODO CLASSICO



I VINI CATTIVI

LA CATTIVA BIANCO

SEMPLICE FRESCHEZZA

Il nostro bianco è semplicità, freschezza e mineralità.

Se aggiungiamo una gradazione di soli 10,5 gradi, avremo tutto quello di cui c'è bisogno quando la voglia è quella di bere.

Una volta vinificato lasciamo il 30% delle uve sulle bucce per un fine settimana per poi pressarle e lasciare il vino in maturazione in un tino di acciaio per 6 mesi.

Sembra timido ma è agile e diretto nel mostrare il suo carattere grazie alla sua ottima acidità.



LOCALITÀ	Le Grotte
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Bianche
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10.5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA ROSATO

DELICATO E SENSUALE

Ribelli, spigolosi e a tratti selvatici. Il carattere delle uve rosse può essere brusco.. Serve una Cattiva per domarne la giovane esuberanza con la grazia con l'eleganza del Rosato.

Dopo averle raccolte a mano, pressiamo dolcemente le uve e le lasciamo in macerazione per 12 ore. Alla fermentazione spontanea seguono sei mesi di maturazione in acciaio e poi in bottiglia per affinare ulteriormente.

I caratteri bruschi e irruenti svaniscono così sotto i colpi sensuali della Cattiva, rivelando un carattere sorprendentemente delicato che sa divertirsi tra frutto e acidità.



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse Miste
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

LA CATTIVA ROSSO

IL CLASSICO ROSSO PUGLIESE?

Il nostro primo "Rosso" non poteva che essere un tributo al vitigno pugliese per elezione.

Non aspettatevi però il classico rosso tutto legno e muscoli. Abbiamo deciso di guardare altrove. Breve macerazione, gradazione contenuta, tanta bevibilità e freschezza senza però perdere la struttura ed il fascino fruttato.

Le nostre uve vengono raccolte interamente a mano, pigiate e lasciate in macerazione per quattro giorni con continue follature, per proseguire la fermentazione in acciaio dove il vino rimane ad affinare per circa 8 mesi prima di andare in imbottigliamento.



VIGNA	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Rosse
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	11,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

LA SPETTINATA

BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Se Parigi avesse il mare, sarebbe una piccola Bari. Anche perché adesso le bollicine alla francese le facciamo anche in Masseria in Puglia.

Spettinata è proprio un gioco di parole a partire dal modo in cui i francesi chiamano la rifermentazione naturale in bottiglia "Pétillant Naturel" o Pet Nat.

La fermentazione avviene infatti spontaneamente e dopo circa 2 mesi di affinamento nel serbatoio viene aggiunto mosto fresco nella misura del 10% per fare avvenire una rifermentazione naturale nella bottiglia.

Rimane in bottiglia almeno 6 mesi prima di lasciare la cantina per spettinarvi con la freschezza delle sue bollicine!



LOCALITÀ	Specchione
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Bianche
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Rifermentato in Bottiglia
GRADAZIONE	11,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl + Lattina 25cl



LA CANTINA

L'INCONTRO

RENDEZ-VOUS IN SALSA PUGLIESE

La Cattiva è una piccola storia di grandi incontri. Da Roma a Bari, passando per la Sicilia, l'Abruzzo e New York. Sette persone molto diverse tra loro che magicamente sono riunite e messe d'accordo solo dal vino di una vigna a Sammichele. Incontri sulla carta impossibili eppure eccoci qui, a raccontarli in una bottiglia.

Questo vino è proprio il nostro punto di Incontro. Nella sua semplicità e schiettezza ritroviamo caratteri diversi ma in perfetta sintonia gli uni con gli altri. L'incontro fra minerale e aromatico, crea una nuova, ammaliante armonia.

Quindi ora non ci resta che decidere l'ora e il giorno, per il nostro prossimo Incontro.



LOCALITÀ	Specchione
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Bianche Miste
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

NO VIRUS PLEASE

BOLLICINE IN PISTA DA BALLO

Uve rosse e bianche scendono in pista da ballo, tutte insieme e tutte in bianco. I mosti si mescolano immediatamente dopo la pressatura e parte tumultuosa la nostra traccia preferita, una fermentazione spontanea a cui non aggiungiamo solfiti.

Così si balla per circa 6 mesi in acciaio e solo quando tutto sembra ormai finito aggiungiamo mosto fresco, nuova energia per la rifermentazione in bottiglia.

E ripartiamo a ritmo di bollicina!



LOCALITÀ	Specchione - Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Tendone - Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse e Bianche
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Rifermentato - Acciaio
GRADAZIONE	11%
FORMATI	Bottiglia 75cl + Lattina 25cl



LA CATTIVA

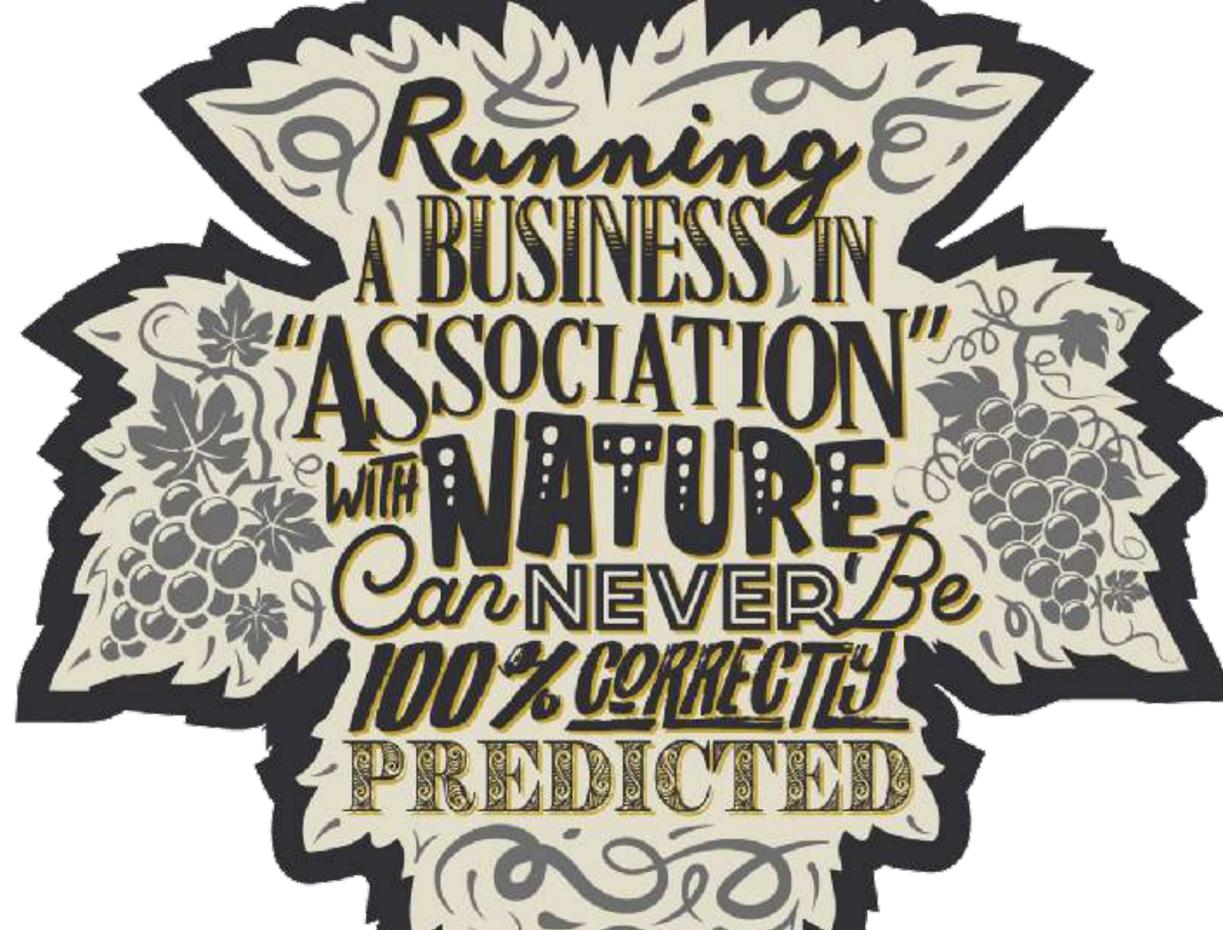
RUNNING A BUSINESS

ROSSO IMPREVEDIBILE

"Running a business with nature, can never be 100% correctly predicted". Hanno risposto così al nostro Opie durante l'infinita vendemmia 2020 al suo annuncio, preoccupato, che non sarebbe tornato negli States nei tempi stabiliti.

Come per dire "Caro Opie, puoi fare tutti i calcoli e i progetti che vuoi ma in questo mondo arriverà sempre la natura con i suoi tempi e le sue esigenze. Non potrai far altro che assecondarla e seguirne gli sviluppi, ammirandone gli imprevedibili equilibri". Questa è forse la più grande verità sul vino (naturale) che abbiamo imparato fino ad oggi.

Nel "Running" le uve rosse appena vendemmiate vengono trasferite in un serbatoio per una macerazione carbonica a grappolo intero di 15 giorni. Trascorso questo periodo viene pressato e trasferito in un serbatoio di acciaio dove affina per 6 mesi. È un vino intrigante, affascinante nella sue sfumature e (attenzione) pericolosamente facile.



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Rosse
FERMENTAZIONE	Macerazione Carbonica
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10,0%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

DENNIS

DAL QUEENS A SAMMICHELE DI BARI

Tutti conoscono Dennis. Tutti lo hanno incontrato almeno una volta nella vita. Inutile quindi raccontarne la storia e le gesta di come sia arrivato dal Queens fino a Sammichele di Bari. Fatto sta che con Dennis nella Vendemmia 2021 abbiamo deciso di cimentarci nella vinificazione in rosato delle uve rosse (acciaio) a cui abbiamo aggiunto il 10% di altre uve rosse macerate 4 giorni sulle bucce e vinificato in Damigiane.

Le uve rosse vinificate soprattutto in rosato, esprimono al meglio la sua equilibrata morbidezza e il suo carattere più fruttato. Completate poi dalla grinta aromatica e profondità delle uve macerate. Pochissime le bottiglie prodotte proprio come piace a Dennis.

Si ma quindi..chi è Dennis?

HAVE YOU MET
MY FRIEND
DENNIS?
HI. I'M DENNIS...
DENNIS
FROM QUEENS.

LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse Miste
FERMENTAZIONE	Macerazione Carbonica
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

ORANGE TANG

UN BALLO IN ANFORA

Un pò Orange e un pò Tango. Un gioco di lunghe macerazioni e un ballo basato sull'improvvisazione, l'eleganza e la passionalità. Un abbraccio frontale, due anfore dell'uno e due anfore dell'altro, in armonia.

Le uve, raccolte a mano, vengono subito pigiate leggermente per poi fermentare spontaneamente (e separatamente) in terracotta senza aggiunta di solfiti né altro. Il contatto sulle bucce per 7 mesi imprime carattere e profondità. La mineralità ancor più spinta del primo e l'aromaticità del secondo completano il profilo.

Due vini che si incontrano per la prima volta solo prima dell'imbottigliamento, si presentano velocemente e iniziano la danza.

ORANGE



LOCALITÀ	Specchione
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Bianche Miste
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Anfora (Macerato)
GRADAZIONE	11%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

ORAN-GINO

MACERATO COCCOLOSO

Il piccolo Gino è un canetto che gira spesso per la masseria con l'intento di rubare carezze da tutte le persone che passano di lì.

Un vero personaggio al quale abbiamo deciso di dedicare questo vino.

Le uve bianche miste lasciate in macerazione per 6 mesi, vengono poi pressate e lasciate maturare in acciaio. Un vino fresco ma rotondo al tempo stesso.

Al naso spiccano profumi di fiori di campo che lo rendono intrigante e avvolgente.

Proprio come Gino, brioso e affettuoso.



LOCALITÀ	Specchione - Le Grotte
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Bianche Miste
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio (Macerato)
GRADAZIONE	11%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

LOZZI JINZI

INCOMPRESIBILMENTE MACERATO E FRIZZANTE

Questo vino è una dedica al nostro caro Loreto, che ama le bollicine, soprattutto se fanno macerazione.

In questo caso le uve bianche rimangono in macerazione sulle bucce per 20 giorni, per poi terminare la fermentazione in tini d'acciaio. La nota carbonica e frizzante del vino si sviluppa in bottiglia, grazie all'aggiunta di mosto precedentemente congelato.

Un vino divertente, brioso, dalla complessità intrigante.

Perché etichettarla in cinese? Il dialetto di Loreto - soprannominato Lozzi - è letteralmente incomprensibile, tanto da farci pensare che a volte parli cinese. A lui, quindi, la dedica "Jinzi", termine che in mandarino significa macerazione.



LOCALITÀ	Specchione - Le Grotte
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve bianche miste
FERMENTAZIONE	Rifermentato in Bottiglia
AFFINAMENTO	Acciaio (Macerato)
GRADAZIONE	11,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



TREBBIANICO

UN PÒ BIANCO UN PÒ ROSSO
IN MACERAZIONE CARBONICA

Il vino serve a far stare bene le persone, insieme. E allora perché non produrlo insieme? Il Trebbianico nasce proprio dalla collaborazione con la cantina "Indigeno" dei nostri amici in Abruzzo.

Le uve rosse provengono dalla nostra vigna mentre le uve bianche vengono dalla vigna di Ortona della cantina Indigeno.

Tutte le uve vengono messe insieme per una macerazione carbonica a grappolo intero per una settimana e successivamente pressate per procedere alla fermentazione spontanea in acciaio.

Un connubio incredibile dei due uvaggi simbolo dei rispettivi territori. Adriatic Wild Power!



LOCALITÀ	Parco delle Monache +
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse e Bianche
FERMENTAZIONE	Macerazione Carbonica
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	13%
FORMATI	Bottiglia 75cl



OTTANTOTTO TASTI

JAZZ & METODO CLASSICO

88 tasti in un pianoforte, 52 bianchi e 36 neri. I bianchi rappresentano le note, i neri individuano le alterazioni. Insieme creano tutte le sinfonie del mondo.

Il nostro è uva rossa vinificata in bianco per coprire tutte le possibili sfumature tra forza e freschezza, tra muscoli e vivacità. L'eleganza la dona la bollicina della rifermentazione.

Zero solfiti, come sempre, e fermentazione totalmente spontanea. Effettuiamo poi un Metodo Classico in piena regola tra remuage e sboccatura finale prima dell'imbottigliamento.

Mr. 88 Tasti è pronto a farvi ballare al ritmo delle sue bollicine!



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Rosse
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Metodo Classico
GRADAZIONE	11,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

OTTANTOTTO TASTI ANCESTRALE

JAZZ & METODO ANCESTRALE

Il Jazz è carica ritmica, improvvisazione e una deliberata deviazione dagli schemi. Nel Jazz non c'è mica un solo modo di suonare il pianoforte. Stessa scuola magari, ma stili molto diversi tra loro.

Con l'88 Tasti Ancestrale il gioco è proprio questo. La scuola è la stessa del carismatico fratellone (88 Tasti): bollicine di uve rosse vinificate in bianco, fermentazione spontanea e zero solfiti. Ma poi lo stile cambia, non più metodo classico ma metodo Ancestrale. Imbottigliamo infatti il mosto ancora in fermentazione a settembre per sviluppare naturalmente carattere e bollicine. Per poi fare la sboccatura in Aprile.

Parte così una musica completamente diversa. Più freschezza, più beva, più disinvoltura. La vendemmia anticipata e la gradazione più contenuta portano il nostro vino a dei livelli di pericolosa immediatezza mai raggiunti prima. D'altronde la Cattiva è Jazz...e il Jazz è libertà!



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Rosse
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Metodo Ancestrale
GRADAZIONE	9,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

LA RIPOSATA

METÀ IN BOTTE METÀ IN ANFORA

Con i grappoli più belli di uve rosse di ogni Vendemmia abbiamo deciso di sperimentare un pò con gli affinamenti.

La raccolta è leggermente anticipata per giocare su una maggiore acidità e freschezza del frutto e cogliere l'essenza più delicata e leggera che le nostre uve rosse sanno esprimere. Dopo 72 ore di macerazione dividiamo il mosto in fermentazione: metà in botte e metà in anfora.

Chiusa la cantina a chiave, ci dimentichiamo di entrambe per circa un anno

Dopo essersi riposate, botte e anfora confluiscono insieme prima dell'imbottigliamento, fondendo l'eleganza del legno e il carattere graffiante e minerale della terracotta in una nuova e seducente veste.



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Rosse
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	50% anfora e 50% botte
GRADAZIONE	12%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CANTINA

QUASI SEMPRE BIANCO

BIANCO PER "QUASI" TUTTI I GIORNI

Le uve bianche del Tendone "Le Grotte", su terreno ricco e argilloso, rimangono a macerare 4 giorni sulle bucce, processo con cui aiutiamo la partenza della fermentazione e doniamo rotondità al vino.

Al naso esplodono con prepotenza sentori di frutta tropicale. Al sorso il vino si rivela caldo e morbido ma è tenuto magistralmente in equilibrio da una buona spinta acida che dona freschezza alla bevuta.

Un vino unico, degno accompagnatore di cene e piatti importanti così come di bevute più disinvolte in compagnia.



LOCALITÀ	Le Grotte
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	100% Uve Bianche
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	12,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



QUASI SEMPRE ROSSO

ROSSO PER "QUASI" TUTTI I GIORNI

Un trionfo delle uve nere delle nostre vigne e del nostro territorio. Vinificate tutte insieme: dopo 4 giorni di macerazione sulle bucce, segue la pressatura e infine la maturazione in acciaio per 8 mesi.

L'impronta del terreno calcareo delle vigne è ben riconoscibile grazie alla spiccata mineralità e freschezza del vino. Al sorso, le note più spigolose sono controbilanciate da una morbidezza preannunciata già al naso, dai sentori di frutta rossa.

Il risultato finale è una facilità di beva unica, che rende questo vino adatto a tutte o quasi le occasioni.



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse Miste
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10,5%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

SMOKED WINES



SMOKED WINES

Il progetto "Affumicato" della Cattiva.
Nuovi equilibri e stupefacenti orizzonti.



BIANCO



ROSSO



METODO CLASSICO



DISTILLATO

SMOKING BLU

IL PRIMO METODO CLASSICO AFFUMICATO

Il nome Smoking Blu nasce dal tipico colore che il fumo deve avere per dare un buon risultato di affumicatura, il Blu Trasparente.

Le uve bianche miste vengono vinificate in bianco ed i mosti uniti immediatamente dopo la pressatura. Discorso diverso per le uve affumicate. L'affumicatura viene eseguita intorno ai 70 °C di temperatura per una durata di circa 8 ore.

Terminata l'affumicatura delle uve queste vengono pigiadiraspate e lasciate in macerazione con le altre uve per un periodo di 30 giorni. Durante questo periodo vengono eseguite delle follature.

Successivamente alla macerazione, le uve affumicate vengono pressate e messe da parte per essere inviate in distilleria ed il vino continua la sua maturazione in un tino di acciaio. Dopo circa 8 mesi di affinamento nel tino, il vino viene imbottigliato seguendo il Metodo Classico, quindi aggiunta una "liqueur de tirage" e imbottigliato. Dopo almeno 6 mesi di imbottigliamento comincia il remuage per poi procedere alla sboccatura.



LOCALITÀ	Specchione
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Bianche + Affumicate
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Metodo Classico
GRADAZIONE	12%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CANTINA

SMOKING RED

ROSSOFUOCO

Una miscela di uve rosse macerate e affumicate.. Cangiante, mutevole e misterioso.

Un rosso difficile da descrivere, impenetrabile e seducente.

Poche parole, tante emozioni.



LOCALITÀ	Parco delle Monache
ALLEVAMENTO	Spalliera
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Rosse + Affumicate
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio + Legno
GRADAZIONE	12%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CANTINA

SCI SCI WINE

SALE, FUMO E ANTICHE MEMORIE GRECHE

L'anima pop e sperimentale dei Cattivi emerge tutta con questo vino, la cui fonte d'ispirazione ha a che fare con un metodo ancestrale di produzione dei vini in Grecia.

Per rendere impermeabili i contenitori del vino, i greci usavano cospargere la resina sull'intera superficie del tino, che, con il passare del tempo, rilasciava una tipica nota pungente che si traduceva poi, all'assaggio, in un'intenso gusto di resina.

Nel nostro caso, abbiamo sostituito la "chicca" della resina con una piccola percentuale di uve affumicate, che dona quell'impercettibile e leggerissimo sentore affumicato al vino.

Un vino divertente, facile da apprezzare in abbinamento a un piatto di crostacei, al tramonto in riva al mare.



LOCALITÀ	Specchione - Le Grotte
ALLEVAMENTO	Tendone
VENDEMMIA	Manuale
UVAGGIO	Uve Bianche + Affumicate
FERMENTAZIONE	Spontanea
AFFINAMENTO	Acciaio
GRADAZIONE	10%
FORMATI	Bottiglia 75cl



LA CATTIVA

IL MESCALLO

DAL MESSICO ALLA PUGLIA IN UN SORSO

Con un pò di fantasia può capitare di stare su una spiaggia Pugliese e sentirsi in Messico. E può capitare che un pensiero del genere ti porti a fantasticare sulla possibilità di avvicinare Bari a Oaxaca.

L'ispirazione è stata ovviamente quella del Mescal, il distillato messicano a base di Agave. Avvolto nel suo alone un pò magico un pò mistico, ci ha sempre affascinato con il suo carattere affumicato.

Con la distilleria "Berolà" abbiamo collaborato utilizzando come base del Mescallo le vinacce dello Smoking-Blu, il nostro metodo classico con uve affumicate, le uniche in grado di creare questo intrigante ibrido Italo-Messicano.



STILE	Acquavite Affumicata
UVAGGIO	Uve Bianche + Affumicate
GRADAZIONE	41%
FORMATI	Bottiglia 50cl
PRODOTTA DA	DISTILLERIA BEROLÀ



LA CATTIVA

CONTATTI

MAIL: info@masserialacattiva.it

WEB: masserialacattiva.it

FACEBOOK: [@masserialacattiva](https://www.facebook.com/masserialacattiva)

INSTAGRAM: [masserialacattiva](https://www.instagram.com/masserialacattiva)

SIAMO A SAMMICHELE DI BARI

Strada provinciale 58 - TURI (BA)

