



P5S BIANCO 2024

BOTTIGLIE PRODOTTE: 504

Per questa annata di P5S non avrei potuto scegliere un'altra varietà. L'ho incontrata per la prima volta nel 2007 e, da allora, ha accompagnato ogni mia vendemmia. Io, nato e cresciuto professionalmente come rossista, grazie a lei mi sono innamorato della vinificazione dei grandi bianchi. Prima osservandola con rispetto, poi spingendomi ogni anno un po' più in là, alla ricerca di nuove interpretazioni della raccolta, della fermentazione e dell'affinamento.

L'ho sempre chiamata, con affetto, il **clown dell'Umbria**, per la forma inconfondibile del suo grappolo con una biforcazione in fondo che ricorda 2 grandi piedi. Dietro quell'aspetto curioso si nasconde però un'uva straordinaria, capace di esprimere eleganza, carattere e una rara attitudine all'evoluzione.

La libertà di questo progetto mi ha permesso di osare più che in passato: una macerazione lunga ma sempre guidata dall'equilibrio, e un affinamento pensato per accompagnare il vino senza mai coprirne l'identità. Un tributo a una varietà che, a mio avviso, merita di occupare uno dei posti più prestigiosi dell'enologia italiana.

L'annata 2024 è il mio modo di dire GRAZIE a questa varietà straordinaria!



Alessandro Meniconi

ORIGINE

P5S BIANCO 2024 è composto per il 100% da un antico vitigno autoctono umbro. Qui, tra suoli ricchi di scheletro, altitudine ed escursioni termiche, questa varietà esprime una personalità di rara eleganza, grande mineralità e straordinaria capacità evolutiva.

Le uve provengono da un vigneto di circa trentacinque anni, situato a 350 metri sul livello del mare e caratterizzato da una bassa densità d'impianto, condizione che favorisce una naturale concentrazione qualitativa.



LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE

La raccolta è avvenuta nella seconda metà di ottobre, al raggiungimento della piena maturità. Ogni grappolo è stato selezionato manualmente e raccolto in cassette a monostrato durante le ore più fresche della giornata, così da preservarne l'integrità fino all'arrivo in cantina.

Le uve sono state lavorate a freddo in condizioni di iper-riduzione, quindi diraspate e avviate a una fermentazione spontanea in acciaio, senza lieviti selezionati e mantenendo il contatto con le bucce.

La macerazione è proseguita per centoventi giorni dalla raccolta. Un tempo eccezionalmente lungo, gestito con precisione per ottenere complessità e struttura senza rinunciare all'eleganza del frutto. È un vino che amo definire macer-amato: macerato con amore, pazienza e rispetto.



L'AFFINAMENTO

A fine macerazione, il vino è evolutivo in cemento ed in vetro, materiali scelti per preservarne frutto, acidità e mineralità; ha poi affinato per gli ultimi tre mesi in barrique di rovere francese delle foreste di Allier, con l'obiettivo di armonizzarlo senza coprirne l'identità. Non sono state effettuate chiarifiche.

L'imbottigliamento è avvenuto il 6 novembre 2025, in luna calante, seguito da oltre nove mesi di affinamento in bottiglia.



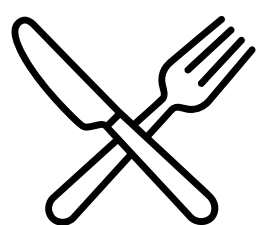
NEL CALICE

Il colore è un oro intenso e brillante, con qualche riflesso verde che ne racconta energia e potenziale evolutivo.

Il profilo aromatico è profondo e raffinato, dove la lunga macerazione dona complessità mantenendo integra la purezza varietale. Mineralità, agrumi maturi, erbe mediterranee e delicate sfumature balsamiche si fondono con naturale eleganza.

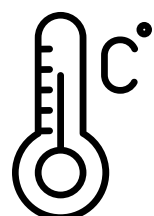
Al palato è ampio, teso e sapido. La struttura è sostenuta da una vibrante acidità che accompagna un finale lungo, preciso ed elegante. Un vino profondamente gastronomico e capace di evolvere continuamente nel calice.





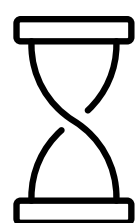
ABBINAMENTI

Ideale con pesci di struttura, crostacei, carni bianche, funghi, tartufo, formaggi stagionati e cucina umbra. Si esprime con sorprendente naturalezza anche accanto a piatti speziati e alla cucina orientale contemporanea.



SERVIZIO

Servire a 10-12 °C, evitando temperature troppo basse per consentire al vino di esprimere appieno la propria complessità. Un'adeguata ossigenazione ne valorizza ulteriormente profondità ed eleganza.



POTENZIALE EVOLUTIVO

È un vino concepito per sfidare il tempo. Acidità, struttura e lungo affinamento gli garantiscono una straordinaria capacità di evoluzione in bottiglia.

L'annata 2024 è stata chiusa con un tappo tecnico garantito per almeno trent'anni e certificato privo di TCA, per accompagnarne il lungo percorso evolutivo.

Avevo un **Sogno**...
e ho capito che solo
un grande **Sentimento**
poteva trasformarlo in realtà.

Ho cercato la terra capace di raccontarlo,
ho trovato il **Suolo** che mi apparteneva,
il **Sole** che ne custodiva l'anima,
e con il mio **Sapere**
ho dato forma a una nuova storia.

Quella storia oggi si chiama P5S