I CA RO

Vini Imprudenti dei Castelli Romani

“Ci siamo innamorati di una vigna così bella da
farci diventare imprudenti”

..e così, senza troppi ragionamenti, abbiamo intrapreso un viaggio che ci ha portato a sfidare qualche regola, liberarci di un pò di paure e riprenderci un pò di bellezza.

Ai **Castelli** scopriamo **terre vulcaniche** sfacciatamente vocate alla vigna eppure senza voce. Ci concentriamo sull'uva di una vigna vicino **Velletri**, circondata dal *"Monumento naturale di Torrecchia Vecchia"*, 250 ettari di bosco selvatico con enormi querce, aceri e ciclamini.

ICARO

Nero Buono, Malvasia e Trebbiano.
In vigna sono utilizzati solo rame e zolfo, senza trattamenti intensivi. Guardando ad ovest, dalla vigna si vede il mare. Nei giorni di Ponente ne arriva il profumo ed il sale.

Egidio e Paola sono i due proprietari e contadini. Da soli curano terra, vigna e alberi da frutta. Noi li aiutiamo, li osserviamo, studiamo. Lavoriamo insieme, ci sentiamo bene.

ICARO

I Castelli Romani.

Le nostre ambizioni sono tutte in questo territorio. Riprenderne i luoghi, le uve e i vini. Dargli nuova vita, nuova vitalità, nuova espressione. Dare luogo a un piccolo rinascimento dei Castelli.

ICARO

In cantina, a **Genzano**, è solo **fermentazione spontanea**. Pochissima So2, nessuna filtrazione, nessun controllo di temperatura. Senza enologi, senza grande esperienza alle spalle ma con le idee chiare e tanta voglia di fare un vino naturale, popolare, antielitario e comprensibile a tutti.

ICARO

Quattro ragazzi da Roma, due tenaci contadini e l'illusione di iniziare una rivoluzione ai Castelli. L'uva è bella, le gambe forti e il sole alto. Non sarà facile e non è detto che ci riusciremo, ma in fondo **ICARO** è anche questo: lasciarsi fregare dalla bellezza dei propri sogni.

Rocco, Luca, Gianmarco e Fabio.

I CA IRO

VINI IMPRUDENTI DEI CASTELLI ROMANI

2021

TUTTI I NOSTRI VINI SONO
E SARANNO SEMPRE CON 100% UVA:

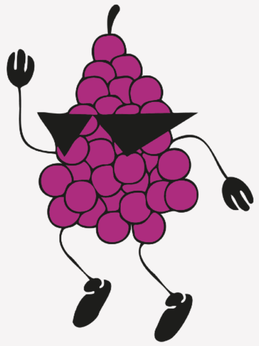
DALLE TERRE VULCANICHE
DEI CASTELLI ROMANI

DA VIGNE CURATE CON AMORE SENZA UTILIZZO DI
CHIMICA E VENDEMMIATE MANUALMENTE

FERMENTATE SPONTANEAMENTE
CON SOLI LIEVITI INDIGENI

SENZA CONTROLLI DI TEMPERATURA,
FILTRAZIONI, CHIARIFICAZIONI O ADDITIVI

La nostra uva proviene da un’azienda agricola meravigliosa vicino **Velletri**. Una vigna del **1991** di un ettaro allevato a pergola ed esposto a nord-est, che ci regala ***Malvasia di Candia*** *e* ***Trebbiano*** e un altro ettaro, più giovane, allevato a Guyot, dal quale arriva il ***Nero Buono.***



Il suolo è **Vulcanico**, composto da argilla e una piccola percentuale di sabbia (pozzolana), in un territorio particolarmente ricco di tufo. In vigna vengono usati trattamenti omeopatici come la propoli e la melassa per attirare gli insetti che trasportano i lieviti e secondo necessità, sono utilizzati unicamente rame, zolfo e zeolite (che serve a diminuire l’uso del rame).
Nessun diserbo, né fitofarmaci, ne trattamenti intensivi.

Vendemmiamo a mano, in piccole cassette da 20kg, cercando ogni anno la perfetta maturazione dell’uva. In cantina, a **Genzano**, la ***fermentazione è spontanea,*** in contenitori di vetroresina da 20-30hl e in due anfore da 800lt. ***Non filtriamo, non chiarifichiamo, non controlliamo la temperatura.*** Non facciamo praticamente nulla che non sia strettamente necessario. Utilizziamo solo una simbolica quantità di solfiti prima dell’imbottigliamento per il quale rispettiamo, come per i travasi, i **cicli lunari.**

ICARO

NEMICO

BIANCO VULCANICO

Vendemmia Due

Il nome *Nemico* è un tributo al **lago Vulcanico di Nemi** sul quale affaccia la nostra cantina. È il nostro primo vino, quello a cui siamo più affezionati e che più ci rappresenta.

Malvasia di Candia e Trebbiano, una notte di macerazione sulle bucce per il 30% della massa per poi completare la fermentazione spontanea in **vetroresina**. È l'espressione più autentica della sua vigna a **Velletri** ed è esattamente quello che avevamo in testa quando abbiamo deciso di fare vino ai **Castelli Romani**.

Un bianco **territoriale**, fresco e irriverente, un vino in cui mineralità e aromaticità sono in perfetto equilibrio tra loro per una bevuta lunga, mutevole e profonda.
È Nemico ma è buono..fidatevi. È Nemico solo delle brutte persone!

VIGNA	Velletri - Tendone - 1991	**FERMENTAZIONE**	Spontanea	**VOL**	11% Abv	**2021**
UVA	Malvasia di Candia e Trebbiano	**AFFINAMENTO**	Vetroresina	**FORMATI**	Bottiglia 75cl	

ICARO

OPERAIO

ROSSO POPOLARE

Volevamo un rosso fresco, diretto e spontaneo. Un rosso potente ed espressivo che arrivasse a tutti, che rappresentasse il territorio senza nasconderne il carattere a tratti rustico ma sempre autentico. **L'Operaio** è un vino per le fatiche quotidiane e le grandi feste in piazza. É un rosso popolare, **fatto con le mani e con il cuore.**

60% Nero Buono da vigna allevata a Guyot su suolo vulcanico, esposta verso il mare del Circeo e **40% Malvasia e Trebbiano,** da vigna allevata a tendone.
Le uve bianche e rosse sono fermentate separatamente in vetroresina e poi blendate prima dell'imbottigliamento per un vino di grande freschezza, sorprendente acidità e un tannino croccante che ne allunga la bevuta e la completa.
C'è tutto, frutta rossa e mineralità, corpo, acidità e accenni balsamici. **Bevitori di tutto il mondo. Unitevi!**

Vendemmia Due

VIGNA	Velletri - Guyot e Tendone	**FERMENTAZIONE**	Spontanea	**VOL**	11% Abv	**2021**
UVA	Nero Buono, Trebbiano, Malvasia	**AFFINAMENTO**	Vetroresina	**FORMATI**	Bottiglia 75cl	

ICARO

Vendemmia Due

ROSARIO

ROSATO METICCIO

Elegante ma al tempo stesso profondamente materico. Difficile da inquadrare negli schemi classici della purezza. **Rosario** è un vino di frontiera che rivela energia e sensualità dal primo all'ultimo sorso.

L'anima di **Trebbiano e Malvasia** incontra 1/4 del miglior **Nero Buono** in pressatura diretta. Si uniscono, si influenzano, trovano forza nella contaminazione. Fermentano insieme, spontaneamente, in vetroresina, regalando acidità, eleganza, frutto e profondità inaspettate. C'è la vigna e c'è il vulcano ma c'è anche qualcosa di sfuggente; il sale e il balsamico delle erbe mediterranee.

Rosario è un inno alla libertà e al lasciarsi andare, combina forza e raffinatezza, cuore territoriale e originalità. Rosario è il nuovo, **rosato meticcio dei Castelli Romani!**

VIGNA	Velletri - Guyot e Tendone	**FERMENTAZIONE**	Spontanea	**VOL**	11% Abv	**2021**	
UVA	Nero Buono, Trebbiano, Malvasia	**AFFINAMENTO**	Vetroresina	**FORMATI**	Bottiglia 75cl		

ICARO

SCHICCHERA

ROSATO CARBONICO

Vendemmia Due

/Schic·che·rà·re/ *bere spesso e abbondantemente vino o liquori ≈ alzare il gomito, sbevazzare, trincare ≈ avvinazzarsi, inciuccarsi, tracannare.*

La **Schicchera** è un rosato dalla bevuta compulsiva. È per la festa e la baldoria, per le cene rumorose, i locali affollati e le notti d'estate. Usiamo **Trebbiano, Malvasia e Nero Buono in Macerazione Carbonica** a grappolo intero in acciaio per caricare la bomba aromatica e far esplodere i caratteri più fruttati e intensi delle uve.

Tannini sottili, freschezza, tanta acidità e l'irruenza della gioventù. La Schicchera è agile, scattante e immediata.
Da bere in un lampo!

VIGNA	Velletri - Guyot e Tendone	**FERMENTAZIONE**	Spontanea	**VOL**	11% Abv	**2021**
UVA	Nero Buono, Trebbiano, Malvasia	**AFFINAMENTO**	Acciaio	**FORMATI**	Bottiglia 75cl	

CONTATTI

ICARO

CANTINA

Via Marco Moscato 38
Genzano Di Roma
00045 - RM

INFO & ORDINI

vino.icaro@gmail.com

WEB

www.icarovino.it
@icaro_vino
@icaro.vino

ROCCO

LUCA

GIANMARCO

FABIO

ICARO MANIFESTO

ICARO è un piccolo progetto di riscoperta dei **Castelli Romani**. Vogliamo far conoscere l'uva e i vini di questa terra vulcanica, sfacciatamente vocata alla vigna eppure senza voce.

Vogliamo farlo in chiave **naturale e popolare**, antielitaria e comprensibile a tutti. Vogliamo riportare il **Vino dei Castelli** alla gente di Roma nel modo più vero, semplice e diretto possibile.

Non vogliamo farlo da soli, ma creando la più bella e potente **rete** di persone, produttori, enoteche e locali disposti a credere in questa **idea**.

E vogliamo divertirci. Sul serio.

Vini Imprudenti dei Castelli Romani • Genzano Di Roma • vino.icaro@gmail.com • www.icarovino.it

Rocco, Luca, Gianmarco e Fabio.