



Vino ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sagrantino 100%. Le uve raccolte a mano nella seconda metà di ottobre provengono da un vigneto di oltre 40 anni e allevato con la tradizionale palmetta fermentano con i lieviti autoctoni senza aggiunta di solforosa e senza controllo della temperatura in anfore aperte a contatto con l'ossigeno. Durante la fermentazione vengono effettuati affondamenti del cappello più volte al giorno, il contatto con le bucce si protrae dopo la fermentazione fino a tre mesi. Il vino viene affinato in botte grande di rovere di Slavonia per almeno tre anni, durante i quali si illimpidisce naturalmente grazie a travasi. Usiamo esclusivamente botti grandi con legno vecchio per evolvere il vino mantenendone la tipicità. Viene imbottigliato senza filtrazione ne aggiunte di solforosa.

*This red wine is made with 100% Sagrantino grapes. The grapes are picked by hand during the second half of October, from a vineyard planted more than 40 years ago and cultivated using the traditional linear trellising system. The must is fermented spontaneously using natural yeasts in open amphorae. The temperature is not controlled and no sulphites are added. During the fermentation the must and skins are mixed manually several times a day. The must is kept in contact with the skins after fermentation for up to three months. The wine is aged in large oak casks from Slavonia for at least three years, during which it is racked and naturally becomes progressively finer and clearer. We only use large casks made of seasoned wood so that the wine evolves while aging but maintains its distinctive character. It is bottled without being filtered or the use of any additional sulphites.*

