



Vino ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sagrantino 100%. Le uve raccolte a mano nella seconda metà di ottobre vengono poste ad appassire su graticci di legno per due o tre mesi poi fermentano con i lieviti autoctoni senza aggiunta di solforosa e senza controllo della temperatura in tini aperti a contatto con l'ossigeno. Durante la fermentazione vengono effettuati affondamenti del cappello più volte al giorno. Il vino viene affinato in botte grande di rovere di Slavonia per almeno quattro 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 né aggiunte di solforosa.

*This red dessert wine is with 100% Sagrantino grapes. The grapes are picked by hand during the second half of October and are then left to raisin on wooden racks for two to three months. The must is fermented spontaneously with natural yeasts in open vats, without any temperature control and no sulphites are added. During the fermentation the must and skins are mixed manually several times a day. The wine is aged in large oak casks from Slavonia for at least four years, during which it is raked 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 nature. It is bottled without being filtered and no sulphites are added.*

