



Vino rosso ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sangiovese 60%, Sagrantino 20%, Cabernet e Merlot 20%. Le uve vengono selezionate da vigneti di oltre 40 anni, fermentano con una dose minima di solforosa con lieviti autoctoni in tini aperti a contatto con l'aria e senza controllo della temperatura secondo il metodo tradizionale. Durante la fermentazione le bucce vengono affondate nel mosto tre volte al giorno mediante rottura manuale del cappello. Viene affinato in botte 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 ma mantenerne la tipicità. Viene imbottigliato senza filtrazione né aggiunte di solforosa.

*This red wine is made using a blend of grape varieties: 60% Sangiovese, 20% Sagrantino, 20% Cabernet and Merlot. The grapes are harvested from vineyards planted over 40 years ago. The must is fermented spontaneously in open vats without any temperature control, using natural yeasts and a minimal quantity of sulphites, following the traditional method. During fermentation the must and skins are mixed manually three times a day. The wine is aged in oak casks from Slavonia for at least three 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 character. It is bottled without being filtered and no additional sulphites are used.*

