



Vino frizzante ottenuto da uve Trebbiano Spoletino raccolte a mano nei primi giorni del mese di ottobre, il mosto fermenta con i lieviti autoctoni per alcuni giorni in tini aperti libero dal controllo della temperatura e a contatto con l'aria. Il vino così ottenuto viene ripulito con travasi e ossigenazioni per alcuni mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione né aggiunta di solforosa. Una volta in bottiglia i lieviti finiscono la fermentazione dello zucchero producendo così il gas che caratterizza questo vino. Per garantire la migliore rifermentazione tutto il processo di vinificazione dalla raccolta all'imbottigliamento segue i cicli della luna.

*This sparkling wine is made using Trebbiano Spoletino grapes, which are hand picked during the first few days of October. The must is fermented with natural yeasts for several days in open vats without any temperature control. The resulting wine is refined through racking and oxygenation a number of times over the subsequent months. It is then bottled without filtering it or adding any sulphites. Once it has been bottled the yeasts and sugars complete their fermentation process, producing the wine's signature bubbles. To guarantee the best possible results from the re-fermentation, the whole wine making process, from harvest to bottling, is done respecting the phases of the moon.*

