



Vino ottenuto da uve Sangiovese 60% e Montepulciano 40%, raccolte a mano separatamente e fermentate con lieviti autoctoni in tini aperti senza controllo della temperatura. Durante la fermentazione le bucce rimangono a contatto con l'aria e il cappello viene affondato tre volte al giorno mediante rottura manuale. Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di acciaio dove si ripulisce grazie a travasi e ossigenazioni. Non ha subito filtrazioni e non è stata aggiunta solforosa. Viene imbottigliato con la prima luna calante di febbraio.

*This red wine is made using 60% Sangiovese and 40% Montepulciano grapes. The grapes are picked separately by hand and fermented with natural yeasts in open vats without any temperature control. The must is left to ferment, in these open vats, with the skins. The wine must and skins are remixed manually three times a day. The wine is then left to age in steel tanks for several months. It is then purified through racking and oxygenation. It is not filtered and no sulphites are added. The wine is bottled with the first waning moon in February.*

