



Vino ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Sagrantino 100%. Le uve raccolte a mano nella seconda metà di ottobre fermentano con i lieviti autoctoni con una minima giunta di solforosa e senza controllo della temperatura in tini di acciaio senza controllo della temperatura. 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 mantenendone la tipicità. Viene imbottigliato senza filtrazione né aggiunte di solforosa.

*This red wine made with 100% Sagrantino grapes. The grapes are picked by hand during the second half of October. Natural yeasts are used to ferment the must spontaneously in steel vats. The temperature is not controlled and a minimal quantity of sulphites is added. The wine is aged in 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 nature. It is bottled without being filtered or the use of any additional sulphites.*

