



Vino ottenuto da uve Grechetto e Trebbiano Spoletino raccolte a mano rispettivamente a settembre e ottobre, il mosto fermenta con i lieviti autoctoni per due giorni in tini aperti a contatto con le bucce poi viene pigiato e il fiore fermenta separatamente dalle stringiture sempre liberi dal controllo della temperatura e a contatto con l'aria. Il vino così ottenuto viene riunito e affinato sulle fecce fini in acciaio per alcuni mesi e ripulito con travasi e ossigenazioni. Non subisce filtrazioni ne viene aggiunta solforosa. Viene imbottigliato con la luna calante di aprile.

*This white wine is made using hand picked Grechetto and Trebbiano Spoletino grapes, harvested separately in September and October respectively. The must ferments with the skins and natural yeasts in open vats for two days before being separated from the skins. The two parts are then left to ferment separately in the open air, without any type of temperature control. The resulting wine is then returned to the fine lees and 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 waning moon in April.*

