



Vino ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve Trebbiano Spoletino in purezza. Le uve raccolte a mano nella metà di ottobre provengono da un vigneto allevato a guyot e fermentano sui lieviti indigeni senza l'aggiunta di solforosa e senza il controllo della temperatura. Il mosto fermenta sulle bucce per tutta la durata della fermentazione le quali vengono affondate tre volte al giorno grazie a rotture manuali del cappello. Il vino viene pigiato a fine fermentazione e viene mantenuto sulle fecce per tre mesi maturando ed illimpidendosi grazie a travasi ed ossigenazioni. Viene imbottigliato con la luna calante di febbraio senza subire filtrazioni o aggiunte di solforosa.

*This white wine is made using a single grape variety: Trebbiano Spoletino. The grapes are picked by hand in mid-October from a vineyard cultivated using Guyot trellises. The must ferments spontaneously together with the skins using natural yeasts, no sulphites are added and the temperature is not controlled. Throughout fermentation the must and skins are mixed manually three times a day. When the fermentation is complete the wine is pressed and kept on the lees for three months evolving and becoming finer and clearer through racking and oxygenation. The wine is bottled with the waning moon in February, it is not filtered and no sulphites have been added.*

