

ADA

BLANC DE NOIR DI SANGIOVESE – METODO CLASSICO

“È il vino delle feste.

Ada, il nome della mia giovane figlia, è una dedica a ciò che di più prezioso c'è: l'Amore incondizionato e sincero verso la famiglia.”



UVAGGIO: Sangiovese 100%

SUPERFICIE: 1,0 ha

SUOLI: Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

ALTITUDINE: 460 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord / nord est

VITICOLTURA: 6.250 ceppi per ettaro sono allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

VENDEMMIA: Le uve, raccolte manualmente nelle prime ore del mattino sostano per una notte alla temperatura di 4° C in cella frigorifero. Un' accurata selezione dei grappoli, precede la pressatura dei grappoli interi in pressa polmone.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione spontanea avviene in vasca d'acciaio. L'affinamento si svolge sulle proprie fecce fini, che settimanalmente sono rimesse in sospensione. Affinamento sui lieviti minimo per 24 mesi

Contiene solfiti

FORMATI: 0,75lt. - 1,5lt.