

Tral cio olistico



TIPO DI VINO

Rosso

VITIGNI

Casavecchia 85%, Pallagrello Nero 15%

UVE

100% di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE

Formicola (CE)

SISTEMA DI PRODUZIONE

Biologico certificato,
conversione Biodinamico

FERTILIZZANTI

Preparati biodinamici, sovescio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

VINIFICAZIONE

La fermentazione spontanea da lieviti indigeni e l'affinamento avviene in recipienti di terracotta.

ALCOL

12%

BOTTIGLIE PRODOTTE

980

WINE TYPE

Red

GRAPES VARIETY

Casavecchia 85%, Pallagrello Nero 15%

GRAPES

100% owned

PRODUCTION AREA

Formicola (CE)

PRODUCTION SYSTEM

biological, certified,
biodynamic conversion

FERTILIZERS

Biodynamic preparations, green manure.

FARMING SYSTEM

unilateral Guyot.

VINIFICATION

spontaneous fermentation by
indigenous yeasts and aging takes
place in earthenware containers.

ALCOHOL

12%.

BOTTLES PRODUCED

980

NOTE Nel processo di trasformazione non vengono usati additivi e il prodotto non subisce filtrazione. Tutto ciò lo rende un vino vivo e in continua evoluzione in quanto ricco di microrganismi. Può contenere sedimenti al suo interno. Si consiglia di farlo decantare per 15 minuti prima di berlo.

NOTES No additives in transformation process and the product is't filtered. This makes it a living and constantly evolving wine as it is rich in microorganisms. It may contain sediment inside. It is recommended to let it settle for 15 minutes before drinking it.