



I.G.T. Rosso di Toscana

Varietà:

Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Mammolo, Alicante, Trebbiano, Malvasia, Pulcinculo e Canaiolo Bianco

Vigne:

Pietra del Diavolo

Impianto:

1970 Guyot e Cordone speronato, densità 3300 ceppi ha

Suolo:

argilloso calcareo con presenza di fossili

Fermentazione:

lieviti indigeni in vasche di acciaio

Affinamento:

10 mesi in botticelle di cemento

Produzione:

1200 bottiglie

So2:

20 mg/l

Certificazione:

Vino Biologico CCPB

Variety:

Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Mammolo, Alicante, Trebbiano, Malvasia, Pulcinculo and Canaiolo Bianco

Vineyards:

Pietra del Diavolo

Layout:

1970 Guyot and spurred cordon, plant density 3300 per ha

Soil:

clayey, calcareous with fossils

Fermentation:

native yeasts in steel vats

Ageing:

10 months in small cement barrels

Production :

1200 bottles

So2:

20 mg/l

Certification:

CCPB Organic wine



Bio Lupo ripropone il vino contadino di Montepulciano, così come l'abbiamo nei nostri ricordi d'infanzia, cioè un vino semplice, per nulla concentrato, buono per tutte le occasioni grazie alla sua beva genuina. Il rosso rubino è vivace e quasi trasparente, il profilo aromatico è agrumato e le note di melograno si sposano con il lato erbaceo della foglia di pomodoro. In bocca è succoso, fragrante, con una acidità croccante e sapida che ne facilita la beva.

Bio Lupo originates from our wish to produce the traditional wine of the country people of Montepulciano as we remember it from our childhood, a simple, light-bodied wine, ideal for all occasions thanks to its genuine taste. The colour is bright ruby red and almost transparent, the aroma is of citrus fruit with notes of pomegranate matching the grassy note of tomato leaves. In the mouth it is juicy and fragrant with a crisp and savoury acidity which makes it enjoyable to drink.