

appovento

ROSSO
DI MONTEPULCIANO
D.O.C.

Sangiovese ed un piccolo saldo di Canaiolo nero raccolti nella parcella di argilla rossa della Vigna dei Cappuccini, quella più selvaggia e indomita, ma anche quella più al riparo dal vento o all'Appovento come si dice dalle nostre parti. Questo è un vino insolito per Montepulciano, leggero ma non diluito, agile ma non privo di complessità.

Coerente all'olfazione, grande slancio e profondità nel sorso. Un vino di territorio, dissetante e versatile.

Varietà: Sangiovese e Canaiolo

Vigna: Cappuccini

Esposizione: nord, 500 mt s.l.m

Suolo: argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie

Agricoltura: biologica e Biodinamica

Vinificazione: raccolta 100% manuale

Fermentazione: spontanea in vasche di acciaio inox

Affinamento: 24 mesi in piccole uova di cemento, cocciopesto e terracotta

Imbottigliamento: senza chiarifica né filtraggio

Produzione: 4000/5000 bottiglie

Certificazione: Vino Biologico CCPB

Sangiovese and a small balance of Canaiolo nero collected in the red clay parcel of the Vigna dei Cappuccini, the wildest and most indomitable one, but also the one most sheltered from the wind or Appovento as they say in these parts.

This is an unusual wine for Montepulciano, light but not diluted, agile but not devoid of complexity.

Consistent to the nose, great momentum and depth in the sip. A local, thirst-quenching and versatile wine.

Variety: Sangiovese and Canaiolo

Vineyards: Cappuccini

Exposure: nord, 500 mt above s.l.

Soil: clayey calcareous, ferruginous with skeleton

Agriculture: Organic and Biodinamic

Vinification: 100% manual harvest

Fermentation: spontaneous in tanks of stainless steel

Ageing: 24 months in small cement, earthenware and terracotta eggs

Bottling: without clarification or filtering

Production: 4000/5000 bottles

Certification: CCPB Organic wine



Azienda Biologica
Organic Farming