

pietra

VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.

Pietra è l'essenza di una terra che fu spiaggia, la luce del sole del mattino, il Sangiovese, mani e spirito vignaiolo.

Solo cemento, legno, vetro e amorevole cura per accompagnarne l'espressione.

Perché sia interpretazione fedele dei colori di questa tessera del variopinto mosaico di questo areale.

Varietà: Sangiovese

Vigne: Pietra del Diavolo

Esposizione: sud-est 450 mt s.l.m.

Suolo: suolo: argilloso calcareo con scheletro Arenarie ricche di fossili

Agricoltura: Biologica e Biodinamica

Vinificazione: Raccolta 100% manuale

Fermentazione: spontanea in vasche di cemento

Affinamento: 24 mesi in botte, 12 mesi in cemento

Imbottigliamento: senza chiarifica né filtraggio.

Produzione: 1000/1100 bottiglie

Certificazione: Vino Biologico CCPB



Pietra is the essence of a land that was once a beach, the light of the morning sun, Sangiovese, hands and winemaker spirit.

Only concrete, wood, glass and loving care to accompany its expression.

It is a faithful interpretation of the colors of this piece of the multicolored mosaic of this area.

Variety: Sangiovese

Vineyards: Pietra del Diavolo

Exposure: sud-est 450 mt above s.l.

Soil: clayey calcareous with a fossil-rich structure

Agriculture: Organic and Biodinamic

Vinification: 100% manual harvest

Fermentation: spontaneous in tanks of concrete

Ageing: 24 months in small oak barrels and 12 months in concrete tanks

Bottling: without clarification or filtering

Production: 1000/1100 bottles

Certification: CCPB Organic Wine



BIODYVIN



Azienda Biologica
Organic Farming