



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



SENZAZOLFO

ROSSO
IGT PUGLIA

Montepulciano
Nero di Troia
12,0% vol.

VARIETÀ: Montepulciano, Nero di Troia.

VIGNETO: Allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte e vinificate insieme nella terza settimana di Ottobre. Per la produzione di questo vino non vengono aggiunti solfiti. Anche i lieviti di fermentazione sono quelli indigeni presenti sulle bucce dell'uva. Pertanto tutto il processo di vinificazione è completamente naturale sia nei tempi, che nelle modalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: L'assenza di solfiti rende le caratteristiche fruttate di questo vino più spiccate ed interessanti del solito. Nel bicchiere si presenta con un bel Rosso rubino intenso e vivace. Piacevolissime note olfattive di frutti rossi, sensazioni che si confermano in bocca con una buona freschezza e una tannicità non particolarmente spiccata. È un vino dunque da tutto pasto e per tutte le stagioni.

"GENUINO COME LO FACEVA IL NONNO"

GRAPE VARIETIES: Montepulciano and uva di Troia

VINEYARD: Trained to spurred cordon, with a yield of 70 quintals per hectare

VINIFICATION: The grapes are harvested in the third week of October and then fermented together. Ambient yeasts present on the skin of the grapes are utilised, and no sulphites are used in the production of Senzazolfo ("Without sulphur"). Thus, the entire winemaking process is totally natural, both in the length of fermentation and in its methods.

SENSORY PROFILE: The wine appears a dense, lively ruby red. The absence of sulphites yields a fruit-rich bouquet that is more decisive and intriguing than usual, with delicious aromas of wild red berryfruit, echoed impressively on the palate. The mouth is crisply delineated, with judicious, non-aggressive tannins. All of this makes Senzazolfo a wine for all dishes and all seasons.

"AUTHENTIC LIKE GRANDPA USED TO DO IT"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
SZ

wine

SCHEDA
TECNICA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920

Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 2478380000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

