

# SenzaNiente Montepulciano d'Abruzzo 2018 - Marina Palusci



Nazione: Italia  
Regione: Abruzzo  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo  
Annata: 2018  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Inox  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Senza Niente non a caso: vino che parla dell'Abruzzo e basta, senza niente di aggiunto, a partire dalla solforosa. Succo d'uva fermentato e non filtrato né imbrigliato. Vitigno dall'estratto di buccia concentrato che però, se vinificato con delicatezza, è capace di dare un vino dal bel ritmo in bocca, da mordere. Di polso, nervo e tannino preciso, senza sbavature e senza fronzoli. Succoso.

Vigne condotte in biologico su terreni di impasto argilloso-calcareo. Piante sane, interfilare verde ed inerbito, minimo intervento in vigna (un leggero dirottamento fogliare intorno al grappolo che evita condizioni di umidità). In cantina: 28 giorni di macerazione sulle bucce, affinato in vasche d'acciaio per 8 mesi, non filtrato, né chiarificato. Senza solforosa aggiunta.