

SenzaNiente Montepulciano d'Abruzzo 2021 - Marina Palusci



Nazione: Italia
Regione: Abruzzo
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo
Annata: 2021
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitati: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Montepulciano. fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 8 mesi.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Ciliegia, susina e richiami erbacei.

Naso: fruttato, fresco, immediato e vegetale

Bocca: sorso succoso, fresco e dinamico, dove all'ingresso fruttato si lega un allungo vegetale ed erbaceo.

Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo in Abruzzo, più precisamente a Pianella, zona vocata per la viticoltura di qualità, dove a caratterizzare il territorio sono le dolci colline, i vecchi vigneti e i terreni prevalentemente argillo-

calcerei in grado di donare ai vini grande vigore e tensione.

Qui Massimiliano da oltre 15 anni lavora seguendo i principi della biodinamica, intervenendo il meno possibile sia in vigna che in cantina e cercando di dar vita sempre a vini millimetrici ma senza alcuna aggiunta di solforosa o ricorso a filtrazioni.

Proprio da qui nasce il progetto “Senzaniente”: vini lavorati ed interpretati secondo la visione meno interventista possibile ma cercando la massima precisione e pulizia espressiva in ogni calice, con l’obiettivo di far avvicinare al mondo del vino artigianale anche i detrattori e profani.

Il Senzaniente Rosso è un Montepulciano succoso, fresco e beverino. Un “vino da piscina”, dove alla croccantezza e alla piacevolezza della marasca si lega la mineralità e la beva tipica dei vini di Massimiliano.