

Vitigno	Turbiana
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7000 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	1983
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in cemento
<i>Vinification - Ausbau</i>	In concrete - Zementfass
Produzione 2020	1979 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2020 production</i>	
Alcool	13,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	4,80%
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	1,00 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	23,50 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Prima annata prodotta	2019
<i>First vintage - Erstmals Erzeugt</i>	

Aspetti Organolettici: *completamente vinificato in cemento, solo con lieviti indigeni, non filtrato, senza solfiti aggiunti, liberato dalla capsula, con un'etichetta che parla a bassa voce. Essenziale. Giallo paglierino brillante, con un'estrema e piacevole mineralità al naso. Si percepisce il terroir, con note di grafite e un'importante spalla acida. Grande potenzialità di evoluzione.*

Abbinamento Gastronomico: *l'assenza di residuo zuccherino e la sapidità di questo vino, lo rendono ideale per accompagnare frutti di mare e crostacei, come un'astice alla catalana, oppure dei tortelli alla zucca.*

Tasting: *an essential wine, made and aged in concrete, with indigenous yeasts, not filtered, no sulphites added, no seal. Bright straw yellow, with extreme but pleasant minerality. It shows the terroir together with graphite scents and a powerful acidity.*

Food pairing: *the ideal wine for seafood, especially lobster, thanks to its high sapidity. For local pairing, it is perfect with pumpkin tortellini.*

Verkostung: *komplett in Zementfässern nur mit einheimischen Hefen ausgebaut. Unfiltriert, ohne Sulfite, befreit von der gewöhnlichen Kapsel. Ein diskretes und lautloses Etikett ergänzt diesen besonderen Wein. Leuchtendes Strohgelb, mit einer extremen und angenehmen Mineralität in der Nase. Das Terroir wird wahrgenommen, mit Noten von Graphit und einer wichtigen Säureschulter. Großes Entwicklungspotential*

Essenbegleitung: *Das Fehlen des Zuckergehalts und die Würzigkeit dieses Weines machen ihn zum idealen Begleiter von Meeresfrüchten und Krustentieren, wie auch zu Hummer nach katalanischer Art oder den traditionell-italienischen Kürbis-Tortelli.*



MAIN DIFFERENCES 2019-2020 VINTAGES

- 2020 was bottled 6 months after the harvest, while 2019 was bottled one year later
- cleaner and fresher perfumes and a bright colour
- 2020 vintage has a name: "Nulla". Meaning absence, we think this can be the sparkle to debate about wines produced with less invasive techniques for the wine and the soil.

