

| | |
|--------------------------------------|--|
| 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 | 1978 |
| <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 | 550 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> | |
| Anidride solforosa libera | 19,20 g/l |
| totale | 3 mg/l |
| | 21 mg/l |
| Estratto non riduttore | 19.20 |
| <i>Extract - Extrakt</i> | |
| Prima annata prodotta | 2019 |

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 intenso, 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. Intense straw yellow, with a strong pleasant mineral not on the nose. Terroir related, with graphite notes and long acidity.*

Food pairing: *the lack of residual sugar and its sapidity makes this wine ideal to be paired with seafood and crustaceous, like lobster or as a pasta dish, pumpkin tortelli.*

Nulla 2021



Rispetto all'annata precedente:

Prodotto in piccole quantità, ha una minore sapidità rispetto al 2020 ma un'ampiezza aromatica decisamente intrigante in cui le note della frutta secca come la nocciola e la mandorla sfumano verso un supporto agrumato fresco.

Compared to the previous year

Produced in small quantities, it has less sapidity than 2020, but an intriguing aromatic complexity. Dry fruits like hazelnuts and almond fade into a fresh citrusy finish.

