



IL LUPO & LA BOTTE

Vino Rosso



Strada Provinciale 45 n.55, Fano - Italy, 61032 | Tel. 0721 849329 | info@agricolarzilla.com

IL LUPO & LA BOTTE 2021

Strada della Bocca del Lupo è una delle tante stradine che attraversa il Monte San Bartolo, area protetta a picco sul mare. Luogo ideale per passeggiate, escursioni in bici e, picnic con piadina, formaggi, affettati e...un ottimo sangiovese. Il lupo & La botte è una variante del nostro vino Bocca del Lupo che ha trascorso alcuni mesi in botti di rovere.



Vendemmia 2021

Tipologia Vino rosso

Uve Sangiovese

Formato 750 ml

Vigneti Viti di 18 anni di età, terreno argilloso a 100 metri di altitudine e circa 5 km di distanza dal mare. **Agricoltura biologica con pratiche biodinamiche.**

Solfiti totali* 17 mg/l

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale. L'uva arriva immediatamente in cantina. L'acino viene separato dal raspo, una parte viene pressata immediatamente e separata dalle bucce; un'altra parte rimane con le proprie bucce (macerazione). Dopo qualche giorno, viene pressato.

La fermentazione inizia spontaneamente, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici, e termina dopo 2-4 settimane dalla vendemmia trasformando il succo d'uva (mosto) in vino.

Riposa in serbatoio d'acciaio per circa 6 mesi, il freddo invernale provoca una naturale chiarifica e tramite travasi vengono eliminati i sedimenti (fecce). Infine trascorre altri 6 mesi in vecchie botti di rovere.

*Il vino durante la fase di fermentazione produce spontaneamente solfiti, solitamente da 1 a 10/12 mg/L. In qualche annata e in qualche vino, soprattutto se destinato anche al mercato americano o asiatico, dove affronta 2-3 mesi di navigazione, aggiungiamo una minima quantità di solfiti. Solitamente ci attestiamo intorno ai 20 mg/L, rarissimamente superiamo i 30 mg/L totali. Questi valori sono pari a una settima/decima parte di quelli consentiti per legge (150 mg/L per i rossi e 200 mg/L per i bianchi).

Segue l'imbottigliamento ed etichettatura. Infine... si stappa, si versa, si degusta.

Agricolarzilla è membro dell'organizzazione no profit Vinnatur, la più grande associazione di produttori di vini naturali Europei. L'associazione controlla i metodi di conduzione dei vigneti e di vinificazione garantendo al consumatore la purezza del prodotto acquistato.

NOTE DEGUSTATIVE

Minerale

Leggera

Acidità

Piuttosto fresco

Tannini

Morbidi e avvolgenti

Morbidezza

Media

Persistenza

Medio-lunga

ABBINAMENTI

• Affettati e Salumi

• Risotti di carne e ai funghi

• Pasta al sugo di carne

• Carne rossa in umido

• Carne arrosto e grigliata

