

Titus

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano DOC

BIOLOGICO

SENZA SOLFITI

LT	Alcool
0,75	13,50%

VIGNA

Un microcosmo, alla base della quale c'è la fecondità e la vitalità del suolo che deve essere preservata in modo naturale: letame, piante in decomposizione, rotazioni colturali e pascolo di animali.

IL TERRITORIO

Il Territorio è una "combinazione unica e irripetibile di fattori di un determinato anno": diverse annualità produrranno condizioni di crescita diverse e queste influenzeranno le forme di vita del luogo. Questo non avviene, purtroppo, nei vini convenzionali dove queste variazioni vengono appianate dagli interventi umani e chimici in vigna e in cantina.

IN CANTINA

FERMENTAZIONE SPONTANEA: coltivando in modo naturale su terreni vivi, sani e fecondi otteniamo uve coperte da una ricca microflora e il vino si produce da solo. L'uso di antifungini chimici nella viticoltura convenzionale indebolisce le popolazioni di lieviti rendendo impossibile la fermentazione spontanea.

SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI (inferiore a 10 mg/l): il vino non necessita di conservanti aggiunti (solfiti) per la sua stabilità, poiché le uve possiedono già tutti gli elementi necessari per fermentare, stabilizzarsi e conservarsi naturalmente nel tempo. L'aggiunta di solfiti nel vino non è una pratica antica e il suo utilizzo è relativamente recente.

Il **Montepulciano d'Abruzzo Titus senza solfiti** visivamente si presenta di un colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso si percepiscono profumi di frutti rossi, spezie, intensi ed eterei. Al palato è pieno, asciutto, armonico e adeguatamente tannico.

