

PODERE SELVA CAPUZZA

QUASI NULLA



DESCRIZIONE

Quasi Nulla è il primo assemblaggio tra i due vitigni bianchi coltivati in Selva Capuzza, un esperimento nell'esperimento. Prodotto seguendo il percorso che prevede i quattro fondamentali di questi esperimenti e cioè: la fermentazione totalmente spontanea, la vinificazione nelle piccole vecchie vasche di cemento, nessun utilizzo di solfiti e l'imbottigliamento senza filtrazioni. Essendo un vino di "sottrazione", il simbolo che distingue i vitigni è stato ricavato "togliendo" dall'etichetta, per lo stesso motivo non è presente la capsula. Il cerchio accompagna il vitigno che non ha paura del tempo che, anzi, nel tempo trova un importante alleato che gli permette di esprimere il massimo potenziale della sua identità. Il punto interrogativo è il simbolo del vitigno che a lungo è rimasto senza nome ed il colore scuro è quell'elemento che indica la necessità di un atteggiamento curioso, che sa guardare nello sconosciuto

UVAGGIO

Turbiana e Tuchi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione totalmente spontanea, la vinificazione nelle piccole vecchie vasche di cemento, nessun utilizzo di solfiti e l'imbottigliamento senza filtrazioni.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.