



LE VERZURE

Murlo (SI)

Murlo, Siena. Tra la Val d'Orcia e la Val di Merse, luogo incontaminato immerso nella macchia mediterranea e lontano da coltivazioni e campi lavorati. Antonella e Luigi lasciano che la natura dia il suo meglio, senza combatterla, permettendole così di esprimere tutta la sua generosità. La loro filosofia è la biodinamica che permette una viticoltura sana, un frutto e poi un vino che rispecchia l'autenticità del luogo ove cresce. Nessun intervento correttivo in cantina, nulla viene aggiunto, in modo che il vino trasmetta la personalità del territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

22.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

ETTARI VITATI

5,5



"BIANCOAUGUSTO"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebiano, Malvasia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in orci di terracotta in presenza di bucce per tutto l'inverno (fino a primavera). Maturazione in orci di terracotta fino a settembre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

2.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ROSSOBRUNO "
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in presenza di bucce per 25 giorni circa in troncoconico di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione negli stessi troncoconici per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

14.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SILEO "
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in grandi orci di terracotta in presenza di bucce per circa 7 mesi (fino a primavera), maturazione in orci di terracotta da 800 litri fino ad ottobre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ILBRUNO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in presenza di bucce per circa 25 giorni in troncoconici di rovere di Slavonia da 50 q, maturazione per 12 mesi negli stessi troncoconici, e 24 mesi in botti di rovere da 25 q. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



NATURALMENTE BIANCO
TREBBIANO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



NATURALMENTE ROSSO
SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese grosso

Vinificazione e affinamento

Fermentazione del mosto per circa 25 giorni in serbatoi di acciaio, maturazione per 4 mesi negli stessi serbatoi, malolattica svolta. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VERMOUTH DRY
DA VINO BIANCO IN ANFORA

Descrizione

Vermouth all'antica, preparato aggiungendo a Biancoaugusto un griest di spezie, fiori e frutti in infusione alcolica capaci di esaltarne ancor di più le peculiarità. Profumi di spezie cannella, chiodi di garofano, vaniglia, zafferano e toffee. In bocca si ritrovano in piccola parte questi sentori, accompagnati da una nota morbida suadente che lascia spazio ad un finale moderatamente sapido.

Grado Alcolico

17% Vol.

Formato Vendita

700 ml