

SgM 2020

## Pistis Sophia / Laboratorio Agricolo 16



ALUE: Ortona, Abruzzo, Italia

VILJELY: Luonnonmukainen, biodynaaminen

RYPÄLEET: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano

MAAPERÄ: Savi, kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: 100% de-stemmed, 10 pvä kuorikontakti, käyminen luonnonhiivoilla kastanjan puutynnyreissä. Pullokäyminen käynnistetään maissinjyvien sisältämällä sokerilla.

SULFIITIT: Täysin suodattamaton, ilman lisättyä sulfiittia

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KUVAUS: Tuoksu viettelevän marjainen ja maanläheinen; puhdasta kirpsakkaa marjaisuutta, läsnäolevaa happamuutta, joka pääsee oikeuksiinsa hieman viilennettynä ystävien seurassa, pizzan ja pastan kera!

TUOTTAJA: Pistis Sophia viinitila sijaitsee Ortonassa Abruzzossa. Ideana viininvalmistuksessa on puuttua luonnolliseen käymisprosessiin mahdollisimman vähän. He eivät halua pakottaa, nopeuttaa tai hidastaa luonnollisia prosesseja; ei kirkastusta tai suodatusta, joka muuttaa viinien luonnollista ja orgaanista tasapainoa, eikä ulkoisten ravintoaineiden (entsyymien, bakteerien) lisäämistä. Tuotannossa käytetään yksinomaan rypäleissä luonnostaan esiintyviä alkuperäisiä hiivoja ja rikkidioksidin kokonaismäärä, ei tavallisesti ylitä 20 mg/l.

