

Nessuno

Colli del Limbara Rosso IGP

Vitigno

Diversi vitigni autoctoni vinificati separatamente

Denominazione

IGP Colli del Limbara Rosso

Designazione

Rosso fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Terza decade di Settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

Delicata diraspatura e immediata fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio, frequenti delestage, svinatura e pressatura sottovuoto degli acini fermentati.

Affinamento

Maturazione per 5 anni in contenitori d'acciaio con decantazione a freddo senza previa filtrazione. Segue affinamento in bottiglia.

Tappatura

Sughero sardo monopezzo extra

Grado alcolico

14 %vol.

Temperatura di servizio

Servire a 15-16°

Note sensoriali

Intense note di frutta a bacca rossa, amarena, prugna, cioccolato e radice di liquirizia. Il sorso è avvolgente, caldo e con tannino ben amalgamato. Finale lungo e appagante.

Etichette d'autore: Le bottiglie sono impreziosite dalle etichette d'autore "Chiara Demelio per Nessuno".

Sei diverse etichette che rappresentano sei diversi personaggi femminili che Ulisse ha incontrato nel suo lungo viaggio. Si tratta di sei bellissime creature femminili dal sapore mitologico, le immagini sono originate da autoscatti il cui soggetto è la stessa artista Chiara Demelio, variamente rielaborati in post-produzione. Ogni scatto è diventato un'etichetta esclusiva del vino Nessuno, in ogni cartone troverai sei bottiglie con sei diverse etichette.