

*Per noi vinificare implica il mettersi a disposizione della terra, della vite, del vino in cantina, fare ciò che tutti questi elementi nelle varie fasi chiedono ed obbedire senza fiatare. Tutto è studiato nei minimi particolari, ispirandosi in*

*parte anche a principi difficili ed a scelte coraggiose ed impegnative che diventano al tempo stesso anche filosofia di*



*vita: coltivare è sinonimo di biologico e biodinamico. Produrre oggi il vino significa abbinare la più antica cultura e tradizione nella lavorazione del terreno alle più innovative tecnologie di*

*vinificazione, non basandosi su tecniche particolari ma semplicemente facendo scelte oculate tra le più moderne tecniche usate in enologia.*



## **Zahir** Rosso Piceno v.q.p.r.d.

*Annata di produzione: 2007*

*Caratteristiche terreno: Medio sciolti su base argillosa*

*Altitudine Slm: 250 mt circa*

*Sistema di allevamento: Cordone speronato*

*Densità: 3000 ceppi per ettaro*

*Vitigni: Montepulciano e Sangiovese*

*Vinificazione: In acciaio*

*Fermentazioni: Alcolica circa 20 giorni*

*Affinamento: In barriques, successivamente vetro*

*Grado alcolico: 13,5 % volume*

*Note: Vino prodotto con uve montepulciano e sangiovese, affinato in barrique di diversi legni ed acciaio, successivamente vetro. Colore rubino scuro, intenso, profumo di piccoli frutti e spezie gentili. Al palato è ricco e generoso, gusto pieno, di calda avvolgenza, ha elegante potenza, equilibrio, lunghezza.*



## **Quattro Tempora** Rosso Piceno Superiore v.q.p.r.d.

*Annata di produzione: 2006*

*Caratteristiche terreno: Medio sciolti su base argillosa*

*Altitudine Slm: 250 mt circa*

*Sistema di allevamento: Cordone speronato*

*Densità: 3000 ceppi per ettaro*

*Vitigni: Montepulciano e Sangiovese*

*Vinificazione: In acciaio*

*Fermentazioni: Alcolica circa 25 giorni*

*Affinamento: In barriques, successivamente vetro*

*Grado alcolico: 14,5 % volume*

*Note: Vino prodotto con uve montepulciano e sangiovese, affinato in barrique nuove di diversi legni e successivamente in vetro. Concentrazione di colore e di profumi, profondo frutto nero, con sbuffi speziati e balsamici. Gusto ricco ed avvolgente ben legato al sapore generoso, sottolineato da tannini eleganti.*



## **Zahir** Offida Passerina v.q.p.r.d.

*Annata di produzione: 2007*

*Caratteristiche terreno: Medio sciolti su base argillosa*

*Altitudine Slm: 250 mt circa*

*Sistema di allevamento: Spalliera*

*Densità: 1500 ceppi per ettaro*

*Vitigni: Passerina e Malvasia*

*Vinificazione: In acciaio e legno*

*Fermentazioni: Alcolica circa 10 giorni di cui 2 con le bucce*

*Affinamento: In barriques ed acciaio, successivamente vetro*

*Grado alcolico: 12 % volume*

*Note: Vino prodotto con uve passerina e malvasia, affinato in barrique di diversi legni ed in acciaio, successivamente in vetro. Armonia e lunghezza, sole nel colore e fiori, frutti ed erbe balsamiche nei profumi.*



**Siamo qui**