# MENO

Marche Rosso IGT
BIOLOGICO

**Varietà**: Varietà internazionali

**Vigneto**: San Marcello (AN)
Altitudine 220-240 metri – vigne di 10 anni

**Suolo**: argille calcaree e sabbia

**Viticultura**: biologica certificata

**Vendemmia**: manuale in piccole cassette

**Vinificazione**: fermentazione spontanea in tini tronco-conici di rovere sulle sue bucce. 3 mesi in acciaio, poi riposa almeno 3 mesi in bottiglia

**Note**: Per produrre questo vino siamo partiti da uva sana e con la massima attenzione abbiamo spogliato il processo di vinificazione di tutto quello che non era essenziale. Il risultato è un vino puro, diretto, pieno di vita e di gusto.

**Perché ci piace**: Meno pratiche invasive, meno concetti inutili, meno parole abusate. Un vino che rappresenta il nostro modo di lavorare sia in etichetta che ne contenuto

**Bottiglie prodotte**: 1500

**Solfiti**: <40mg/l

Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it