

“A”

RUBICONE - IGT - ROSSO
VINO BIOLOGICO

Al naso è frutto, in bocca è terra. “A” è il vino rosso ottenuto da una fermentazione in anfora georgiana (Kvevri) da uve Centesimino, che nasce come progetto storico e culturale, uno scambio quindi di tecniche e di esperienze fra alcuni produttori georgiani e altri emiliano-romagnoli. Proprio sul solco dei valori e dei saperi di un tempo, abbiamo scelto il nome “A”, la prima lettera dell’alfabeto, che come la vinificazione ci tramandiamo dalla notte dei tempi nei paesi del bacino del mediterraneo.

Uve:	100% Centesimino
Produzione:	Kg. 0.8 -1 per pianta
Ceppi Ettaro:	5.300 piante
Allevamento:	Alberello
Raccolta:	Manuale, prima settimana di Ottobre
Terreni:	Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio
Vinificazione:	Fermentazione spontanea e macerazione in Anfora georgiana
Affinamento:	(Kvevri) di terracotta 2 Anni



750 ml e

