

Apeyron

VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE
VINO BIOLOGICO

Da meditazione, il vino che appaga il corpo e l'anima. Apeyron racchiude con la sua persistenza, aromaticità e freschezza il silenzio di un piccolo paradiso, dove le annate non contano, ma importa solo la mano dell'uomo in simbiosi con la natura. Come per uno dei filosofi presocratici dell'antica Grecia, tutto nasceva dall' Apeyron, ovvero dall'infinito, così infinita è la madre acetica, dalla quale fermentando con uve Famoso in appassimento, ha origine questo vino. Ed infinita è anche la persistenza gusto-olfattiva di Apeyron.

Uve:	100% Famoso di Cesena <small>autoctono</small>
Produzione:	Kg. 0.8 - 1 per pianta
Ceppi Ettaro:	5.300 Piante
Allevamento:	Guyot
Raccolta:	Manuale e appassimento fino ad una concentrazione di zuccheri di 300 mg/lit.
Terreni:	Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio
Vinificazione:	Fermentazione spontanea in anfora georgiana con madre acetica, metodo solera, maturazione in anfora georgiana e bottiglia
Affinamento:	1 Anno



375 ml e

