

Cosìsona

CRU DI NERO DI TROIA
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*Dal Cru di Nero di Troia nasce un vino spontaneo e sincero
specchio della mia anima: cosìsona*

TIPO DI SUOLO: impasto pietroso ricco di scheletro

TERRITORIO: pendici del Parco Nazionale del Gargano - 180 m slm

UVE: nero di Troia 100%, da micro-parcelle con migliore esposizione e presenza elevata di roccia calcarea affiorante

TIPO DI IMPIANTO: pergola garganica, guyot e alberello

AGRICOLTURA: biodinamica

VENDEMMIA: raccolta manuale e selezione in vigneto, a fine ottobre circa

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500

VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per circa 3 settimane

Affinamento sulle fecce nobili di una parte in acciaio e la restante in botti di rovere grandi per circa 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per un anno circa

Decantazione naturale senza chiarificante

Nessuna filtrazione

Aggiunta di solfiti in minime quantità solo in fase d'imbottigliamento

Cosìsona è puro autunno: diretto, imprevedibile ma sempre romantico. La sua presenza riempie tutti gli spazi e lo fa con classe. Stupisce perché ogni anno è diverso, ma i suoi tratti più distintivi rimangono invariati: ti invade all'inizio e ti lascia con un profondo desiderio di rivederlo di nuovo.



Vini Autobiografici
EDIZIONE LIMITATA

VALENTINA
PASSALACQUA



questo vino rispetta la
Carta della Qualità dei Vini Biodinamici
de "LA RENAISSANCE"

