



LACANOSA

NULLIUS MARCHE IGT ROSSO

Il Nullius prende il nome dalla bolla papale "Nullius Diocesis", con cui la zona di Rotella, grazie al grande potere dei monaci Farfensi, ottenne piena autonomia economica e politica. Un omaggio, quindi a questa bella interpretazione di forza e carattere, tipici del Sangiovese e del nostro territorio.



VITIGNO: Sangiovese 100%.

VIGNETI: da 350 a 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 5.680 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28 °C).

MATURAZIONE: affinato in tonneau di rovere di diverse tostature (5 hl) per 12 mesi.

AFFINAMENTO: dopo l'imbottigliamento, 8-10 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per evolvere il bouquet.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: fine, complesso, con note di piccoli frutti rossi e di liquirizia.

Sapore: caldo, particolarmente vellutato, con tannino elegante. Equilibrato dal passaggio in legno. Finale dai ricordi fruttati.

GRADO ALCOLICO: dai 13 ai 14% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con bolliti misti, carni allo spiedo, stracotti di manzo insaccati speziati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.