



# 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.

*Nullius is named after the "Nullius Diocesis" papal decree, through which the region of Rotella, thanks to the great power of the Farfensi monks, gained full economic and political autonomy. A tribute, then, to this beautiful interpretation of strength and character, typical of Sangiovese and our territory.*

<b>Vitigno:</b> <b>Grape Varietal:</b>	Sangiovese 100%	Sangiovese 100%
<b>Vigneti:</b> <b>Vineyards:</b>	From 350 to 550m a.s.l.; spurred cordon training system; 5,680 vines per hectare.	Dai 350 ai 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 5.680 ceppi per ettaro.
<b>Vinificazione:</b> <b>Vinification:</b>	De-stemming and traditional maceration for 12-16 days at controlled temperatures (max 28 ° C).	Diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).
<b>Maturazione:</b> <b>Ageing:</b>	Aged partly in tonneau (5 hl) and partly in barriques (1st and 2nd passage) for 12 months.	Affinato parte in tonneau (5hl) e parte in barrique di 1° e 2° passaggio per 12 mesi.
<b>Affinamento:</b> <b>Refining:</b>	6 - 8 months in the bottle at a temperature of 15 ° C.	6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
<b>Note Degustative:</b> <b>Tasting Notes:</b>	Deep ruby red; on the nose fruity and vegetal with a background of licorice. Warm on the palate with authoritative tannin balanced by the aging in wood. Fruity finish.	Rosso rubino, dal timbro fruttato e vegetale su sfondo di liquirizia. Caldo in bocca e tannino autorevole, equilibrato dal passaggio in legno. Finale dai ricordi fruttati.
<b>Abbinamenti:</b> <b>Gastronomici:</b> <b>Serving Suggestion:</b>	Ideal with boiled meats, braised beef, liver, spiced sausages and aged cheeses.	Ideale con bolliti misti, stracotti di manzo, fegato, insaccati speziati e formaggi stagionati.
<b>Temperatura di Servizio:</b> <b>Serving Temperature:</b>	18° C.	18° C.
<b>Durata:</b> <b>Shelf Life:</b>	More than five years when stored under proper conditions.	Oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.