



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.

Vigneto: <i>Grape Varietal:</i>	Sangiovese 100%	Sangiovese 100%
Vigneti: <i>Vineyards:</i>	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.
Vinificazione: <i>Vinification:</i>	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).
Maturazione <i>Ageing:</i>	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.
Affinamento: <i>Refining:</i>	6 - 8 months in the bottle at a temperature of 15 ° C.	6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: <i>Tasting Notes:</i>	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.
Abbinamenti Gastronomici: <i>Serving Suggestion:</i>	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.
Temperatura di Servizio: <i>Serving Temperature:</i>	18° C.	18° C.
Durata: <i>Shelf Life:</i>	More than five years when stored under proper conditions.	Oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.