

PULCINI

Azienda e Filosofia



L'azienda, a forte conduzione familiare, conta meno di 3 ha di vigneto, la maggior parte dei quali rientranti in un piano di recupero del territorio, in quanto essi destinati all'abbandono. L'idea è quella di non disperdere un patrimonio tramandato da secoli, e che purtroppo continua a disgregarsi.

L'impegno, invece, è quello di trasferire tutta la territorialità nel proprio vino, vinificando solo le uve migliori e facendolo, coscientemente, con fermentazioni spontanee.

La gestione del vigneto, così come la vinificazione, è una gestione minimalista e sostenibile, con sovesci annuali e senza uso di diserbanti.

Il vino, che da sempre è emblema di socialità e dello stare insieme, vuole essere anche vettore di un messaggio di accessibilità. Riportiamo il nome del vino in codice braille sull'etichetta e creiamo schede tecniche accessibili

Vino Rosso

FICCANASO



VENDEMMIA: fine settembre

UVE: Merlot 60% Sangiovese 40%

TIPOLOGIA TERRENO: Terreno vulcanico, 200 m s.l.m.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 300

RACCOLTA: Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio per circa 15 giorni, successiva fermentazione malolattica in barrique di rovere

MATURAZIONE: Barrique di rovere per circa 8 mesi

ALCOL: 15 %VOL

ANNATA: 2021

Questo vino nasce dall'idea di creare un prodotto che fosse: rispettoso per l'ambiente, fedele al territorio, un messaggio di condivisione e accessibilità.