



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%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

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

CLIMA: inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

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

MATURAZIONE: affinato parte in tonneau (5 hl) e parte in barrique di 1° 2° passaggio per 12 mesi.

AFFINAMENTO: 6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: 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: ideale con bolliti misti, stracotti di manzo, fegato, insaccati speziati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

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

