

Vitigno	Turbiana
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7000 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	1978
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in cemento
<i>Vinification - Ausbau</i>	In concrete - Zementfass
Produzione 221	1600 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>221 production</i>	
Alcool	12,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	5,00%
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	14,60 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Anidride solforosa libera	5 mg/l
totale	49 mg/l
Estratto non riduttore	23,50 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Prima annata prodotta	2019



Produrre vini con fermentazione spontanea può portare grandi sorprese e questo Nulla 221 è un ottimo esempio delle grandi incognite di questo modo di fare vino.

Naturalmente ogni anno diverso, per la prima volta la fermentazione non si è svolta completamente, lasciando una parte degli zuccheri residui ancora presenti.

Che sia stato causato dal caldo eccezionale dell'annata scorsa?

Questo non è possibile saperlo, sappiamo che abbiamo deciso di tenere fede all'intenzione all'origine di questi nostri esperimenti: vinificazione in vecchie vasche di cemento, nessuna aggiunta di lieviti, nessun solfito aggiunto e nessuna filtrazione con l'obbiettivo di conoscere meglio i nostri vitigni e la loro personalità.

Per questo motivo abbiamo scelto bottiglie da spumante, chiuse con il tappo corona utilizzato per il metodo classico fino a prima della sboccatura, soluzione in grado di contenere la potenziale pressione che si potrebbe sviluppare a seguito di una rifermentazione spontanea successiva.

Visto che questa edizione di Nulla, chiamata 221, rimarrà molto probabilmente un caso unico, abbiamo deciso di confezionarlo recuperando materiali già presenti in cantina: potrete incontrare così tappi di diversi colori e cartoni non più in uso.

Ridurre lo spreco utilizzando ogni risorsa fino in fondo è una delle più preziose pratiche di sostenibilità che tutti possiamo mettere in atto.

Aiutaci a raccontare questo vino con la trasparenza con cui è stato prodotto.

Con l'augurio di buona degustazione un sincero grazie da tutti noi.



221 rispetto al 21

Questa annata non ha fermentato come le annate precedenti; a marzo abbiamo quindi deciso di imbottigliarne solo una parte, lasciandone circa la metà in vasca per osservarne l'evoluzione.

Il 221 del suo nome significa che è la prima versione dell'annata, alla quale forse ne seguirà una seconda.

Data la quantità di zuccheri residui, che in parte hanno rifermentato in bottiglia, abbiamo scelto un vetro ed una chiusura in grado di sostenere la pressione.

Rappresenta una inattesa e interessantissima nuova esperienza all'interno di questi nostri esperimenti.

21 rispetto al 20

Prodotto in piccolissima quantità, ha una minore sapidità rispetto al 2020 ma un'ampiezza aromatica decisamente intrigante, in cui le note di frutta secca come la nocciola e la mandorla secca sfumano verso un supporto agrumato molto fresco.

20 rispetto al 19

L'annata 2020 ha colore più chiaro, una texture limpida e profumi più nitidi e freschi, in grande parte queste differenze sono dovute all'epoca di imbottigliamento: dai 12 mesi dopo la raccolta del 2019 siamo passati a 6 mesi.