

Vitigno	Turbiana e Tuchi
<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 2020	1979 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2020 production</i>	
Alcool	13,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	4,65%
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	1,00 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Anidride solforosa libera	3 mg/l
totale	<15 g/l
Estratto non riduttore	23,50 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Prima annata prodotta	2021



Quasi Nulla è il primo assemblaggio tra i due vitigni bianchi coltivati in Selva Capuzza, un esperimento nell'esperimento.

Prodotto seguendo il percorso che prevede i quattro fondamentali di questi nostri esperimenti e cioè: la **fermentazione totalmente spontanea**, la **vinificazione nelle piccole vecchie vasche di cemento**, **nessun utilizzo di solfiti e l'imbottigliamento senza filtrazioni**.

Quasi Nulla è un vino che ci permette di capire cosa possono offrirci queste due uve vinificate assieme.

Essendo un **vino di "sottrazione"**, il simbolo che distingue i vitigni è stato ricavato "togliendo" dall'etichetta, per lo stesso motivo non è presente la capsula.

Il cerchio accompagna il vitigno che non ha paura del tempo che, anzi, nel tempo trova un importante alleato che gli permette di esprimere il massimo potenziale della sua identità. **Il punto interrogativo è il simbolo del vitigno che a lungo è rimasto senza nome** ed il colore scuro è quell'elemento che indica la necessità di un atteggiamento curioso, che sa guardare nello sconosciuto.

Da questa unione tra il Nulla ed un non Nulla, nasce questo Quasi Nulla, vino che probabilmente non sarà ripetuto, anche se l'argomento rimarrà aperto mentre ne capiremo l'evoluzione.

È proprio questo il **senso delle nostre sperimentazioni**, capire assieme dove questi vitigni ci possono portare quando vinificati nelle condizioni più estreme, sul filo. Sono esperimenti che prendono valore dalla condivisione con gli appassionati che ci seguono in questo percorso alla scoperta del risultato di vinificazioni essenziali e ridotte al minimo intervento possibile.

