

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

Frascati Superiore DOCG

MICAGNENTE



VENDEMMIA: metà settembre

UVE: Selezioni di Malvasie e Trebbiano

RESA PER ETTARO: 70 qli/ha

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

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3000

RACCOLTA: Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata

MATURAZIONE: Acciaio per circa 8 mesi

ALCOL: 13 %VOL

ANNATA: 2023

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