



## LE VERZURE

Murlo (SI)

Murlo, Siena. Tra la Val d'Orcia e la Val di Merse, luogo incontaminato immerso nella macchia mediterranea e lontano da coltivazioni e campi lavorati. Antonella e Luigi lasciano che la natura dia il suo meglio, senza combatterla, permettendole così di esprimere tutta la sua generosità. La loro filosofia è la biodinamica che permette una viticoltura sana, un frutto e poi un vino che rispecchia l'autenticità del luogo ove cresce. Nessun intervento correttivo in cantina, nulla viene aggiunto, in modo che il vino trasmetta la personalità del territorio.



### NUMERO BOTTIGLIE

22.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biodinamico

### ETTARI VITATI

5,5



"BIANCOAUGUSTO"  
TOSCANA BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale e' fatto**

Trebbiano, Malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in orci di terracotta in presenza di bucce per tutto l'inverno (fino a primavera).  
Maturazione in orci di terracotta fino a settembre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

2.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ROSSOBRUNO "  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in presenza di bucce per 25 giorni circa in troncoconico di rovere di Slovenia da 50 q, maturazione negli stessi troncoconici per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

14.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SILEO "  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in grandi orci di terracotta in presenza di bucce per circa 7 mesi (fino a primavera), maturazione in orci di terracotta da 800 litri fino ad ottobre, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Produzione**

1.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ILBRUNO"  
TOSCANA ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' fatto**

Sangiovese grosso

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in presenza di bucce per circa 25 giorni in troncoconici di rovere di Slovenia da 50 q, maturazione per 12 mesi negli stessi troncoconici, e 24 mesi in botti di rovere da 25 q. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero