



NZÙ

MARCO CARPINETI  
*dalla storia di antiche terre*

NZÙ nasce dalla storia di antiche terre, ben più antiche della fondazione di Roma. NZÙ nella lingua locale significa “insieme”. Come nell'antica Roma, da uve Bellone, dal lavoro con i cavalli, dalla fermentazione naturale e affinamento in anfore di terracotta. NZÙ come racconta la sua etichetta, collega come una linea senza discontinuità la certezza ed il vigore del passato con un “antico futuro” sostenibile. “Insieme” tutte testimonianze di una storia antica e attuale.

## IGT LAZIO BIANCO

Vitigno:	Bellone 100%.
Densità d'impianto:	4500 ceppi per ettaro.
Forma d'allevamento:	spalliera.
Epoca di raccolta:	settembre.
Vinificazione:	pressatura soffice di acini interi e fermentazione spontanea in anfore di terracotta.
Affinamento:	anfore di terracotta da 450 e 700 Litri.
Caratteristiche Organolettiche:	colore giallo oro.