



ILIOS
I.G.T.

BIODINAMICO
BIODYNAMIC



ILIOS

Ilios viene prodotto seguendo i criteri scientifici del metodo biodinamico moderno, applicazione ed evoluzione degli impulsi dati da Rudolf Steiner nel 1924. Abbiamo aiutato la pianta a difendersi dai parassiti con piccole dosi di zolfo e rame; abbiamo coltivato senza irrigare per non sprecare acqua; abbiamo infine estratto dall'uva ogni dono, favorendo in cantina l'azione degli elementi naturali. Questo vino è solo metamorfosi dell'uva e non contiene alcuna sostanza estranea, anche se ammessa dai disciplinari.

ZONA VIGNETO Colline limose/argillose, coltivato a cordone speronato con una resa per vite di 2 kg.

UVAGGIO 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE i grappoli vengono diraspati e pigiati in maniera soffice per rispettare il più possibile l'integrità delle bucce. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e continui rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione dalle bucce di tannini, aromi e colore. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto

AFFINAMENTO L'affinamento viene fatto in botte di legno da 20 hl per 12 mesi, e poi in bottiglia. Per l'imbottigliamento si rispettano le fasi lunari.

Il colore è rosso rubino, compatto e vivace il profumo è molto intenso e fine presenta al naso sensazioni piene dell'insieme di profumi di frutti di bosco con note di marasca, viola, visciola e tabacco.
Alcol 13,5%.

ILIOS

Ilios is produced by following the scientific principles of modern biodynamic method, application and evolution of the pulses produced by Rudolf Steiner in 1924. We helped the plant to defend itself against parasites with small amounts of sulfur and copper; we have grown the plant without irrigation in order to conserve water; we finally extracted from grapes every gift, supporting the action in the cellar of the natural elements. This wine is only a metamorphosis of the grape and no other substances have been used in its production, even if permitted by laws and disciplines.

LOCATION It is grown on silt/clay hills, cultivated spurred cordon with a yield of 2 Kg per vine.

GRAPES 100% Sangiovese

WINEMAKING The grapes are stripped and crushed in a gentle way to respect the integrity of the skins. The fermentation is done with indigenous yeasts, with frequent pumping and delestage for greater extraction of tannins, aromas and colour from the skins. Clarification is done by decantation without use of any product.

RIPENING The aging and ripening is done in oak barrels of 20 hl for 12 months, and then bottled. For bottling you follow the phases of the moon

The color is ruby red, the aroma is compact and lively, very fine and intense on the nose the whole feeling full of scents of berries with notes of cherry, violet, black cherry and tobacco.
Alcohol 13,5%.