



Ritornato, vinificazione della tradizione contadina di Sezze, è la nostra interpretazione dell'Ottonese coltivato secondo i principi della biodinamica. Fermentazione spontanea e macerazione con le bucce di quattro giorni; affina in anfora di terracotta per otto mesi e riposa in bottiglia. Non chiarificato e non filtrato.

**Colore giallo dorato intenso. Al naso sentori di frutta gialla ed agrumi, in particolare pesca, melone giallo ed ananas. In bocca è minerale, succoso e leggermente tannico. Perfetto nell'abbinamento con piatti ben conditi a base di pesce, ma anche con primi a base di ragù bianco di carne e formaggi di media stagionatura.**

### L'Ottense

*È un vitigno a bacca bianca, estremamente generoso che caratterizza molto il vino che ne deriva, la sua origine è sconosciuta, sembrerebbe di origine spagnola. Nella nostra zona, veniva spesso chiamato in dialetto **Lo gli'ottense** o **Bomvino**.*



VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE



Denominazione  
**Ottense IGT Lazio**  
Zona di Produzione  
**Agro-pontino, area pedemontana del Comune di Sezze**  
Terreni  
**Costituiti da sedimenti limno-palustri molto profondi, ricchi di argille scure bluastre e caratterizzati da uno strato marino antico composto da calcareniti risalenti all'epoca del pliocene. In maniera non uniforme sono presenti tracce di rocce carbonatiche di origini vulcaniche provenienti dall'antico vulcano laziale. Suoli con ottima dotazione di sostanza organica;**  
Tipo di agricoltura  
**Biologica certificata Suolo e Salute e Biodinamica certificata Demeter**  
Vitigno  
**100% Ottense**  
Forma di allevamento  
**Guyot**  
Densità di impianto  
**4000 ceppi/ha**

Resa di uve per ettaro  
**70 quintali**  
Vendemmia  
**Raccolta manuale in cassetta**  
Epoca di raccolta  
**Inizio settembre**  
Tecnica di vinificazione  
**Fermentazione spontanea delle uve diraspate in tini aperti con macerazione sulle bucce di 4 giorni.**  
Affinamento  
**In cemento, con fermentazione malolattica svolta spontaneamente, e poi in bottiglia. Il vino viene imbottigliato senza nessuna chiarifica né filtrazione**  
Formato bottiglia  
**750 ml**  
Numero bottiglie prodotte  
**3500**  
Temperatura di servizio  
**12-13 °C**