



Nom donné en l'hommage à l'homme qui fut le précédent propriétaire de la Stoppa, l'avocat Ageno. Il fut le premier à croire en l'important potentiel de cette zone et à la valoriser. Le vin est issu des raisins produits uniquement sur cette terre chaude et pauvre.

Cépages : 60% Malvasia di Candia Aromatica, 40% de Trebbiano et Ortrugo

Première année de production : 2002

Agriculture : certification biologique avec enherbement spontané, sans utilisation de désherbant ni aucun pesticide.

Sol : argilo- limoneux, vignoble situé sur les collines des contreforts des Apennins environ 250 mètres d'altitude.

Taille : guyot simple

Age du vignoble : plantation en 1971

Densité : 2 200 et 4 000 pieds/ha

Vinification : macération sur les pellicules d'un mois, utilisation de levures naturelles du raisin et sans ajout d'anhydride sulfureux. Elevage d'un an pour la moitié en barrique bourguignonne et l'autre en cuve inox. Minimum de 2 années d'élevage en bouteille avant la commercialisation.

Production : 13 000 bt , 200 Magnum