

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



NAMBROT **IGT Costa Toscana**

E' il vino di ricerca della Tenuta di Ghizzano. Nasce con l'annata 1996 da uve Merlot e si evolve negli anni come blend insieme al Cabernet Franc e al Petit Verdot dimostrando la potenza, il calore e il carattere che il nostro territorio può esprimere. Prende il nome dal fondatore della famiglia Venerosi, che si chiamava Nambrot e che visse nell'830.

Ubicazione azienda: loc. Ghizzano – Peccioli – Pisa - Italia

Uvaggio: Merlot 60%, Cabernet Franc 20% e Petit Verdot 20%

Ubicazione vigneti:

Torricella: 180 m. s.l.m.; esposizione Sud

Chiesina: 200 m s.l.m.; esposizione Sud/Ovest

Sodi: 180 m s.l.m.; esposizione Ovest

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Densità viti per ettaro: 4.500 - 6.300 piante

Vendemmia: effettuata a mano, con selezione dei grappoli sul tavolo di scelta prima della diraspatura e ulteriore selezione degli acini sul 2° tavolo vibrante

Pigiatura: con i piedi

Fermentazione: con lieviti indigeni in tini di legno aperti e/o cemento

Maturazione e affinamento: 18 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt di 1°, 2° e 3° passaggio e 10 mesi in bottiglia

Produzione annua: circa 7.000 bottiglie

Certificazione biologica: Suolo e Salute

Certificazione Biodinamica: Demeter

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - 56037 Ghizzano di Peccioli (Pisa) - Tel. +39 0587 630096

Email: info@tenutadighizzano.com - www.tenutadighizzano.com