

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



ILGHIZZANO **IGT Costa Toscana**

È il vino che “introduce” l’azienda nei wine bar, enoteche e ristoranti di tutto il mondo. È ottenuto da uve Sangiovese con una piccola percentuale di Merlot, provenienti prevalentemente dai nostri vigneti più giovani. La filosofia con cui abbiamo concepito ILGHIZZANO è quella di offrire al consumatore un vino fresco, fruttato, di grande bevibilità dove si percepisce la dolcezza del Sangiovese del nostro territorio.

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

Uvaggio: Sangiovese 95%, Merlot 5% a seconda dell’annata

Ubicazione vigneti:

Il Monte: 200 m s.l.m.; esposizione: sud

S. Maria: 150 m. s.l.m.; esposizione: Sud/Est

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di viti per ettaro: 6.000 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.

Fermentazione: con lieviti indigeni

Maturazione e Affinamento: in tini di acciaio e cemento e 4 mesi in bottiglia

Produzione annua: circa 35.000 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