

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



MIMESI SANGIOVESE DOC Terre di Pisa

Seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica dal 2006, oggi l'azienda propone il Sangiovese in assoluto proveniente da uno dei vigneti più longevi (34 anni) e per esaltare la sua personalità, esaltare il frutto nella sua purezza ed esprimere al meglio il territorio da cui proviene. Viene lasciato evolvere per 16 mesi nel vaso vinario di cocchiopesto Drunk Turtle. Questo materiale, grazie alla sua particolare porosità riproduce la lenta maturazione del vino e favorisce la micro-ossigenazione senza alterare le caratteristiche del frutto.

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

Uvaggio: Sangiovese 100%

Ubicazione vigneti: vigneto La Torricella

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di viti per ettaro: 6.000 piante

Vendemmia: effettuata a mano, con una ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo di scelta, prima della diraspatura. Selezione dell'acino su tavolo vibrante dopo la diraspatura. Senza pigiatura meccanica.

Fermentazione: con lieviti indigeni in tini di cemento

Temperatura di fermentazione: spontanea (max 30°)

Maturazione e Affinamento:

16 mesi in anfora di Cocchiopesto Drunk Turtle e poi 12 mesi di affinamento in bottiglia

Produzione annua: circa 2000 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