

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



MIMESI VERMENTINO IGT Costa Toscana

Per il Mimesi Vermentino abbiamo scelto la vigna del 2009 denominata "Il Mulino", nella porzione dove il suolo è più argilloso. La freschezza e l'acidità del vino che ne otteniamo è smorzata dalla terracotta dei vasi vinari Tava che lo ospita per 4 mesi, a contatto con le fecce fini, ottenendo una piacevolezza e un bouquet aromatico complesso ed intenso.

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

Uvaggio: Vermentino 100%

Ubicazione vigneto: vigneto il Mulino

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 5.000 piante

Vendemmia: effettuata a mano in cassetine da 20 kg

Lavorazione: l'uva viene diraspata e trasferita in piccoli mastelli da 10 quintali a macerare per 48 ore a temperatura di 16°

Fermentazione: con lieviti indigeni in tini di acciaio

Maturazione e affinamento: 4 mesi in anfora di Terracotta TAVA sulle fecce fini con batonnage

Produzione annua: circa 3.000 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