



## PRODUTTORE

Nome produttore/azienda: **VANEMPO - Poggio di Cicignano**

Indirizzo: Località - Cicignano - Montemurlo - Prato

Proprietario: **FABBRI LAURA – MICHELE SACCHETTI**

Superficie coltivata totale (ettari): **15**

Superficie coltivata a vigneto: **6**

Numero bottiglie prodotte (mediamente): **15.000- 18.000 secondo l'annata**

Non Vendiamo alla G.D.O.: **No**

Cenni storici e geografici sul territorio:

**“Cicignano” antico insediamento etrusco posto su un poggio da dove si domina la vallata che per estremi ha in vista il duomo di Firenze e i Monti Pisani dall'altra.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione:

**Altezza 350 ml, vigne terrazzate, esposto a est sud e ovest con l'Appennino Tosco Emiliano alle spalle per questo grande escursione termica.**

Principi e idealità di produttore: **LA BIODINAMICA**

La cura e l'attenzione richieste dal metodo biodinamico vanno ben oltre: si parte dall'individualità di ogni singolo territorio, dagli equilibri che lo dominano, dalle caratteristiche peculiari di ogni terreno per stabilirne i giusti ritmi e i giusti processi necessari ad esaltare la ricchezza del terreno.

Nell'agricoltura biodinamica vengono recepite ovviamente tutte le regole delle coltivazioni biologiche: Tutti i nostri vini sono infatti **Biodinamici e Biologici certificati**.





# AMARCO'

La tradizione Toscana realizzata con il metodo dei vini a botte scolma, con note freschissime, da farlo apprezzare ai cultori del genere.

## SCHEDA TECNICA

**Annata:** 2014

Zona di Produzione: CICIGNANO – Comune di Montemurlo (Prato) Toscana

Nome Vigneto: Vigne vecchie

Altitudine: 350 mt circa s.l.m.

Superficie vitata: HA 0,6 impiantati nel 1967

Terreno: Argilloso, Calcareo, medio impasto ricco di scheletro in parte sassoso

Esposizione: Sud

Produzione annua: 400 lt

Agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologico – Biodinamico

Vitigni: Trebbiano 55% San Colombano 35% Malvasia Bianca 10%

Densita' impianto: (ceppi/ha): 5000

Produzione q/ha: 35 ql

Coltivazione: A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie)

Allevamento: Guyot

Trattamenti:	corno letame – corno silicio – rame -zolfo – tisane a seconda della stagione
Fertilizzanti:	Sovesci
Vendemmia:	Manuale in cassette. Nel momento fisiologico di maturazione
Vinificazione:	Botti di legno aperte
Macerazione:	6 gg non controllata – follature manuali
Fermentazione e malolattica:	In botti di legno esauste per 5 mesi, su lieviti con batonage periodici
Invecchiamento:	5 anni in barrique scolme non di primo utilizzo – formazione di Flor sui lieviti a protezione del vino
Affinamento:	12 mesi in bottiglia (non filtrato)
Gradazione:	14 gradi
Acidità:	0,90
Aggiunta solfiti:	Solo all'imbottigliamento
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):	16 mg
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):	39 mg
Lieviti:	Indigeni
Metodologia di stabilizzazione	NO
Filtraggi:	NO
Chiarifiche:	NO
Decantazione:	SI
Correzioni:	NO

Bottiglie prodotte: 500

Tappo: Sughero monopezzo

Caratteristiche: Colore intenso ambrato, al naso avvolgente con profumi di mandorla e albicocca, note di tabacco e liquirizia. In bocca bellissima e potente acidità, sentori di idrocarburi, resina e thè, un viaggio sensoriale unico. Aprire sempre prima a prescindere, non teme l'ossigenazione.

Abbinamenti: Vino da meditazione – In gastronomia su formaggi stagionati e erborinati, frittura e foie gras o cioccolati puri.

Temperatura: degustazione 18 gradi circa

Conservazione: temperatura max 22 gradi

Aprire sempre prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto