



PRODUTTORE

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

Indirizzo: Località - Cicignano - Montemurlo - Prato

Proprietario: **FABRI 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.





AURA

Un vino dorato che si fa ricordare per il proprio corpo e i propri aromi e la sua struttura. Un Bianco Toscano nella sua più grande tradizione: quella della macerazione.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

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

Nome Vigneto: Vigne vecchie

Altitudine: 285 mt circa s.l.m.

Superficie vitata: HA 1,6 di cui 1 impiantato nel 1967 e 0,6 nel 1980

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

Esposizione: Sud

Produzione annua: 30 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologico – Biodinamico

Vitigni: San Colombano 45% Trebbiano 35% Malvasia Bianca 20%

Densità impianto: (ceppi/ha): 5000

Produzione q/ha: 35 q/l

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:	Vasche d'acciaio lieviti propri con rimontaggi periodici
Macerazione:	da 4 a 6 gg non controllata – follature manuali
Fermentazione e malolattica:	In vasche su lieviti con batonage periodici
Invecchiamento:	13 mesi in barrique non di primo utilizzo
Affinamento:	6 mesi in bottiglia (non filtrato)
Gradazione:	13,5 gradi
Acidità:	0,80
Aggiunta solfiti:	Solo all'imbottigliamento
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):	18 mg
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):	34 mg
Lieviti:	Indigeni
Metodologia di stabilizzazione:	NO
Filtraggi:	NO
Chiarifiche:	NO
Decantazione:	SI
Correzioni:	NO

Bottiglie prodotte: 3000

Tappo: Sughero monopezzo

Caratteristiche: Colore intenso quasi ambrato (ricorda il vinsanto), al naso risulta intenso, floreale con profumi di mandorla e albicocca. In bocca è strutturato lungo e potente.

Abbinamenti: Formaggi stagionati e erborinati, frittura, carni dal sapore forte (capriolo agnello), baccalà in umido

Temperatura: degustazione 12 gradi circa, si consiglia di non abbattere troppo la temperatura, il vino tende ad intensificare il colore per poi riacquisire il suo tono naturale scaldandosi.

Conservazione: temperatura max 22 gradi

Aprire sempre prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto