



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.**





brange

Un vino che riesce a far viaggiare la mente in un mondo di sapori tropicali

SCHEDA TECNICA

Annata: 2019

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

Nome Vigneto: Bellosguardo

Altitudine: 285 mt circa s.l.m.

Superficie vitata: HA 2 impiantati nel 1987

Terreno: Sassoso e tufaceo, ricco di scheletro

Esposizione: Sud-Ovest

Produzione annua: 28 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologico – Biodinamico

Vitigni: 100% Trebbiano

Densità impianto: (ceppi/ha): 5000

Produzione q/ha: 35 ql

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 di cemento - lieviti propri con rimontaggi periodici
Macerazione:	4 gg non controllata
Fermentazione e malolattica	In vasche di cemento per 12 mesi . L'anno successivo viene "ripassato" sulle bucce fresche dello stesso vino dai 15 ai 20 gg, per poi finire la fermentazione in vasche d'acciaio, decantato e imbottigliato.
Affinamento:	minimo 2 mesi in bottiglia (non filtrato)
Gradazione:	12,5 gradi
Acidità:	0,80
Aggiunta solfiti:	Solo all'imbottigliamento
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):	10 mg
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):	20 mg
Lieviti:	Indigeni
Metodologia di stabilizzazione	NO
Filtraggi:	NO
Chiarifiche:	NO
Decantazione:	SI
Correzioni:	NO
Bottiglie prodotte:	2800

Tappo:	Sughero monopezzo
Caratteristiche:	Colore aranciato, al naso risulta pulito e avvolgente, richiama il profumo dei frutti esotici, thè verde e banana con una ricca mineralità e bevibilità.
Abbinamenti:	Su carni bianche, crostacei, formaggi freschi o semplicemente per il piacere di berlo.
Temperatura:	10 gradi
Conservazione:	temperatura max 22 gradi

Aprire sempre prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto