



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.**





GEOLI'

Avvolgente rosso, richiama il profumo dei frutti rossi, e del sottobosco, che nasce dove nascono sciami di farfalle e al tramonto si tingono di mille colori.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

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

Nome Vigneto: Terre di mezzo, Pian dell'acqua, Pietraia, Fagianaia

Altitudine: 285 mt circa s.l.m.

Superficie vitata: HA 0,7 impiantati nel 1987

Terreno: Sassoso e tufaceo, ricco di scheletro

Esposizione: Sud

Produzione annua: 50 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologico – Biodinamico

Vitigni: Sangiovese 90% Foglia Tonda 10%

Densita' impianto: (ceppi/ha): 5000

Produzione q/ha: 35 ql

Coltivazione: 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 con lieviti propri, follature manuali e rimontaggi

Macerazione: 12/15 gg non controllata

Fermentazione e: In botti di cemento 12 mesi
malolattica

Invecchiamento: 3 mesi in barrique non di primo utilizzo e dopo 10 mesi in vasche di cemento

Affinamento: 6 mesi in bottiglia (non filtrato)

Gradazione: 12,5 gradi

Acidità: 0,70

Aggiunta solfiti: Solo all'imbottigliamento

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 10 mg

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 17 mg

Lieviti: Indigeni

Metodologia di stabilizzazione: NO

Filtraggi: NO

Chiarifiche: NO

Decantazione: SI

Correzioni: NO

Bottiglie prodotte: 5000

Tappo: Sughero monopezzo

Caratteristiche: Colore intenso, al naso risulta pulito e avvolgente, richiama il profumo del sottobosco e dei frutti rossi, con una lunga base acida ed una ricca mineralità rendono il palato asciutto, leggero di grande beva

Abbinamenti: Arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi.

Temperatura: 18 - 20 gradi

Conservazione: temperatura max 22 gradi

Aprire sempre prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto