



## 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.**





# TRAMONTO

Rosso come il cielo che si tinge, alla sera, dei suoi colori più caldi. Dal sapore intenso ed equilibrato grazie alla forza del Sangiovese (vero protagonista dei vini Toscani), alla morbidezza del Canaiolo nero, al profumo prezioso della Malvasia nera.

## SCHEDA TECNICA

### Annata 2017

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

Altitudine: 285 mt circa s.l.m.

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

Terreno: Argilloso, calcareo, medio impasto, ricco di scheletro

Esposizione: Sud

Produzione annua: 50 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologico – Biodinamico

Vitigni: Sangiovese 60% Canaiolo Nero 30% Malvasia Nera 10%

Densità impianto: (ceppi/ha): 5000

Produzione q/ha: 35 ql

Coltivazione: A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie), Guyot il resto degli impianti

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 acciaio con lieviti propri, rimontaggi e follature manuali per 20 gg

Macerazione: 15/20 gg non controllata

Fermentazione e malolattica: Naturale, in botti di legno

Invecchiamento: 18 mesi in barrique non di primo utilizzo

Affinamento: 12 mesi in bottiglia (non filtrato)

Gradazione: 14 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): 36 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 dei frutti rossi. Una lunga base acida e una forte mineralità rendono il palato asciutto e corposo, dotato di complessità.

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

Temperatura: 20 gradi

Conservazione: temperatura max 22 gradi

Aprire sempre prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto