

VANEMPO

— CICIGNANO —



I profumi e la naturalità dei vini ispirati ai principi dell'agricoltura biodinamica

Cicignano antico borgo etrusco nasce su un poggio che domina la valle dalla quale si vede il Duomo di Firenze, e i Monti Pisani, con alle spalle l'Appennino Tosco Emiliano.

Negli anni 60 furono impiantati vigneti di soli autoctoni Toscani e da una passione per questo luogo e queste vigne cresciuta fino a "sognare" di poter pensare di farne dei vigneti di eccellenza, capaci di dare un vino che sapesse distinguersi.

Ma anche abbracciare la filosofia di una produzione naturale e rispettosa di quelle terre, così ricche di affetti e ricordi personali, di bellezza paesaggistica, di natura che sono nel DNA della Toscana.

Questa sfida inizialmente aveva preso la forma di una passione da coltivare nel proprio tempo libero.

Da queste origini, infatti, viene il nome "Vanempo" che abbiamo scelto per i nostri vini, un'espressione gergale, diventata locale grazie a questo che nasce dalla fusione di due parole: "Avanza Tempo".

Vanempo oggi è un vino di alta qualità, biodinamico certificato dall'associazione Agribio, nato "in vigna" non in "in cantina" perché frutto di un lavoro attento sulla terra e sulle piante.

Grazie alle ottime uve fornite da una terra rispettata nelle sue esigenze, è un vino che non ha bisogno di alterazioni successive per avere un sapore eccellente e poter raccontare il nostro territorio.



VANEMPO • Tramonto



Rosso come il cielo che si tinge, alla sera, dei suoi colori più caldi, che accarezza le terre da dove nasce questo vino.

Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 1,6 di cui 1 impiantati nel 1967 e 0,6 impiantati nel 1980
Esposizione:	Sud
Produzione annua:	70 quintali
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	Sangiovese 70%, Canaiolo nero 20%, Malvasia nera 10%
Terreno:	Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie); guyot (resto degli impianti)
Vendemmia:	2° settimana di Ottobre, manuale, in cassette.
Vinificazione:	Vasche di acciaio (lieviti propri) con rimontaggi e follature manuali per 20 giorni.
Affinamento:	18 mesi in barrique non di primo utilizzo malolattica naturale seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	14 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi
Caratteristiche:	Colore intenso. Al naso risulta pulito e avvolgente richiama il profumo dei frutti rossi. Una lunga base acida e una ricca mineralità danno un palato asciutto e corposo e dotato di complessità.
Temperatura consigliata per la degustazione:	20 gradi
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.

VANEMPO • 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.*



Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 1,6 di cui 1 impiantati nel 1967 e 0,6 impiantati nel 1980
Esposizione:	Sud
Produzione annua:	19 quintali
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	San Colombano 45%, Trebbiano 35%, Malvasia Bianca 20%
Terreno:	Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie); guyot (resto degli impianti)
Vendemmia:	2° settimana di Ottobre, manuale, in cassette.
Vinificazione:	Vasche di acciaio (lieviti propri) con rimontaggi e follature manuali per 6 giorni.
Affinamento:	13 mesi in barrique non di primo utilizzo malolattica naturale seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	14 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Formaggi stagionati erborinati, capriolo, agnello, baccalà in umido.
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.
Temperatura consigliata per la degustazione:	18 gradi. Non abbattere troppo la temperatura: il vino tende ad intensificare il colore ambrato per poi riprendere il suo colore naturale al riscaldarsi nuovamente.
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.



VANEMPO • Geolì



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.

Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 0,7 impiantati nel 1987
Esposizione:	Sud
Produzione annua:	23 quintali
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	Sangiovese 90% Foglia Tonda 10%
Terreno:	Sassoso, e tufaceo, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	Guyot
Vendemmia:	Manuale - in cassette. Nel momento fisiologico di maturazione
Vinificazione:	Vasi aperti - lieviti propri- con rimontaggi e follature manuali per 12 giorni.
Affinamento:	3 mesi in barrique non di primo utilizzo appena fatta la malolattica naturale - 10 mesi in cemento 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	12,5 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Arrosti di carne, bianche e rosse, cacciagione e formaggi
Caratteristiche:	Colore intenso - Al naso risulta pulito e avvolgente richiama il profumo dei frutti rossi, e del sottobosco una lunga base acida e una ricca mineralità danno un palato asciutto ma leggero di grande beva.
Temperatura consigliata per la degustazione:	20 gradi.
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.



VANEMPO • Brange



Un vino che con le sue note di frutta riesce a far viaggiare la mente in un mondo di sapori tropicali.

Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 2 impiantati nel 1987
Esposizione:	Sud-Ovest
Produzione annua:	15 quintali
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	Trebbiano 100%
Terreno:	Sassoso, e tufaceo, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	Guyot
Vendemmia:	Manuale- in cassette. Nel momento fisiologico di maturazione
Vinificazione:	Vasi aperti - lieviti propri- con rimontaggi e follature manuali per 4 giorni.
Affinamento:	12 mesi in cemento dopo di che ripassato sulle bucce della vendemmia dell'anno successivo , 4 giorni sul ripasso e appena e rimesso intino di cemento ,terminata la malolattica viene imbottigliato e due mesi di affinamento.
Gradazione alcolica:	12,5 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Su carni, bianche ,crostacei, formaggi freschi , e semplicemente bevuto per il gusto di berlo
Caratteristiche:	Colore aranciato - Al naso risulta pulito e avvolgente richiama il profumo dei frutti tropicali , del The verde , e la banana, una ricca mineralità e grande bevibilità .
Temperatura consigliata per la degustazione:	12 gradi.
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.

VANEMPO • Maluna

La forza del trebbiano unita a un'eleganza, in un connubio di profumi e sapori tipici della macchia mediterranea.



Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 2 impiantati nel 1987
Esposizione:	Sud-Ovest
Produzione annua:	19 quintali
Agricoltura:	Biodinamica certificato Agribio
Vitigni:	Trebbiano 100%
Terreno:	Sassoso, e tufaceo, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	Guyot
Vendemmia:	Manuale- in cassette. Nel momento fisiologico di maturazione
Vinificazione:	Vasi aperti - lieviti propri- con rimontaggi e follature manuali per 1 giorno.
Affinamento:	6 mesi in cemento e due mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	12,5 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Pesce crudo ,crostacei, formaggi freschi , e semplicemente bevuto per il gusto di berlo
Caratteristiche:	Colore Biondo Platino - Al naso risulta pulito e avvolgente richiama il profumo della macchia mediterranea , una ricca mineralità bellissima acidità e grande bevibilità.
Temperatura consigliata per la degustazione:	10 gradi.
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.

VANEMPO • Amarcò



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



Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 0,6 impiantati nel 1967
Esposizione:	Sud
Produzione annua:	lt 400
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	Trebbiano 55% SanColombano 35% Malvasia Bianca 20%
Terreno:	Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro e parte sassoso
Forma di coltivazione:	A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie)
Vendemmia:	3 settimana di Ottobre - manuale- in cassette.
Vinificazione:	Vasi aperti - macerazione 6 giorni - lieviti propri - follature manuali per 10 giorni e poi in botte chiusa a finire la fermentazione
Affinamento:	anni in barrique non di primo utilizzo e scolme – con formazione di flor a protezione del vino – dopo imbottigliato minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	14 gradi
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	Vino da meditazione – in gastronomia anche su formaggi stagionati erborinati , o con il foie gras, o con cioccolati puri.
Caratteristiche:	Colore intenso ambrato, sembra un cognac, Al naso risulta intenso avvolgente con note di idrocarburi con profumi di mandorla e albicocca, tabacco e liquirizia, in bocca bellissima acidità e potente con ritorno dei sentori di idrocarburi, resine, thè un viaggio sensoriale unico.
Temperatura consigliata per la degustazione:	18 gradi.
Temperatura di conservazione:	max 24 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.

VANEMPO • Passito

*Il “Passito” definirlo non è possibile ! per sentori di frutta secca , liquirizia ,tabacco etc etc.
Un viaggio nel passato in una Toscana piena di tradizioni.*



Zona di Produzione:	Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato) Toscana , Italia
Altitudine:	285 mt circa s.l.m
Superficie vitata:	HA 0,5 impiantati nel 1967
Esposizione:	Sud
Produzione annua:	2 quintali
Agricoltura:	Biodinamica
Vitigni:	San Colombano 45% Trebbiano 35% Malvasia Bianca 20%
Terreno:	Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro
Forma di coltivazione:	A spalliera con potatura a capovolto
Vendemmia:	manuale - in cassette tardiva
Vinificazione:	appassimento sui graticci , pressatura con raspi nel periodo di Natale
Affinamento:	in caratelli da 100 litri , ogni anno la scolmatura fisiologica dei caratelli viene ricolmato con la pressatura della anno successivo per 10 anni. Dopo di che imbottigliato.
Gradazione alcolica:	15 gradi
Residuo zuccherino:	105
Filtri:	Non filtrato
Abbinamenti:	formaggi stagionati erborinati ,patè di fegato, con pasticceria secca, da meditazione.
Caratteristiche:	Colore intenso quasi marrone, Al naso risulta intenso floreale con profumi di mandorla e albicocca noci fichi secchi , tabacco , liquirizia in bocca è strutturato lungo e potente ma non stucchevole con la sua grande acidità lascia il palato pulito.
Temperatura consigliata per la degustazione:	18 gradi di conservazione max 24 gradi.
Temperatura di conservazione:	max 22 gradi.
	Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.

w w w . v a n e m p o . c o m