

# TERRABLU



*Denominazione:* IGT Toscana Vermentino

*Vitigni:* Vermentino 100%

## **IL VIGNETO**

*Esposizione:* Nord e Sud-Est

*Composizione del terreno:* Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, pH alcalino ricco di sali e di minerali

*Sistema di allevamento:* guyot

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

*Vendemmia:* fine agosto/inizio settembre

*Fermentazione e affinamento:* macerazione per circa 8 ore a 5°C sulle bucce, in seguito pressatura soffice e messo in cisterna per far attivare la fermentazione che avviene a 11°C per mantenere freschezza e bouquet per non avere ossidazioni. Batonnage per 3-4 mesi.



# LARTHIA

*Denominazione:* IGT Toscana Rosato

*Vitigni:* Pugnitello 50%, Ciliegiolo 50%

## **IL VIGNETO**

*Esposizione:* Nord - Nord Ovest

*Composizione del terreno:* Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

*Sistema di allevamento:* guyot

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

*Vendemmia:* fine agosto/inizio settembre

*Fermentazione e affinamento:* ottenuto per sgrondamento, dopo la pressatura soffice delle uve viene messo in cisterna per far attivare la fermentazione che avviene a 11°C per mantenere freschezza e bouquet per non avere ossidazioni.

# GENUVINO



*Denominazione:* IGT Toscana Rosso  
*Vitigni:* Sangiovese 80%, Merlot 20%

## **IL VIGNETO**

*Esposizione:* Nord-Ovest

*Composizione del terreno:* Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

*Vendemmia:* metà e fine settembre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna

*Fermentazione:* in acciaio a 24°/26° con frequenti rimontaggi al chiuso e all'aperto

*Affinamento:* 12 mesi in vasche d'acciaio

# MARCAMPO



*Denominazione:* IGT Toscana Rosso

*Vitigni:* Sangiovese 50%, Merlot 50%

## **IL VIGNETO**

*Esposizione:* Nord-Ovest

*Composizione del terreno:* Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, pH alcalino ricco di sali e di minerali

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

*Vendemmia:* metà settembre-metà ottobre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna

*Fermentazione:* in acciaio a temperatura controllata 24°/26° con frequenti rimontaggi al chiuso e all'aperto

*Affinamento:* 1 anno in tonneaux di terzo e quarto passaggio

# SEVERUS



*Denominazione:* IGT Toscana Rosso

*Vitigni:* Sangiovese

## **VIGNETO**

*Esposizione:* nord ovest

*Composizione del terreno:* Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

*Vendemmia:* a mano in piccole casse con selezione delle uve in vigna

*Fermentazione e macerazione:* in acciaio a temperatura controllata 24°/26° con frequenti rimontaggi all'aperto e al chiuso. Macerazione di 15 giorni sulle bucce.

*Affinamento:* 24 mesi in botte di Slavonia da 20 hl.



# GIUSTO ALLE BALZE

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Vitigni: Merlot

## IL VIGNETO

Esposizione: Nord-Ovest e Sud-Est

Composizione del terreno: Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

Sistema di allevamento: cordone speronato

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: inizio e metà settembre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna

Fermentazione e macerazione: in acciaio a temperatura controllata 24°/26° con frequenti rimontaggi all'aperto e al chiuso. Macerazione di 15 giorni sulle bucce.

Affinamento: 24 mesi in tonneaux misti nuovi e secondo passaggio.

*Un miracolo così... Giusto alle Balze!*