



TERRA DIVINO

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.
ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.
SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,5
ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..
ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud 25-30 %
ANNO D'IMPIANTO: 1999.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
UVAGGIO: Sangiovese 100 %
RESA VINO Ha: 32 HI.
VENDEMMIA: effettuata a mano portando l'uva in cantina con cassette forate, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.
VINIFICAZIONE: fermentazione in Orci di terracotta con durata di 21 giorni, con follature per almeno 3 volte al giorno per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, al termine della fermentazione alcolica l'orcio viene riempito con altro vino e lasciando le bucce in immersione fino a gennaio dell'anno successivo quando viene svinato.
MATURAZIONE. Dopo la svinatura per 9 mesi negli orci di terracotta
AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in bottiglia
QUANTITÀ PRODOTTA: 900 bottiglie da l. 0,750
NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, al naso si presenta fruttato deciso con note di confettura, al palato nervoso, vivace e con un bel finale in crescendo

Vini d'Italia 2023 *Gambero Rosso Editore*

2 bicchieri

Vitae Guida dei Vini 2023 *AIS*

3+ viti

I Vini di Veronelli 2023 *Veronelli Editore*

88/100

Vinibuoni d'Italia 2022 *Touring Club Italiano*

3 stelle

Slow Wine 2022 *Slow Food Editore* "Belle le note tostate al naso, poi esprime succo e persistenza, su una lieve cadenza vegetale"

Winecritic - Raffaele Vecchione 2022 "Aperto al naso mostra note di prugne rosse, resina, ambra, succo di mandarino ed alloro. Corpo medio, tannini soffici ed un finale di buona armonia e classicismo toscano"

International Organic Awards 2022

91/100

Gold Medal



CERTIFICATE
INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022

Terra diVino
Toscana IGT 2019
Sangiovese in Amphora

La Querce

BY: ORGANIC-NEWSPAPER.COM

