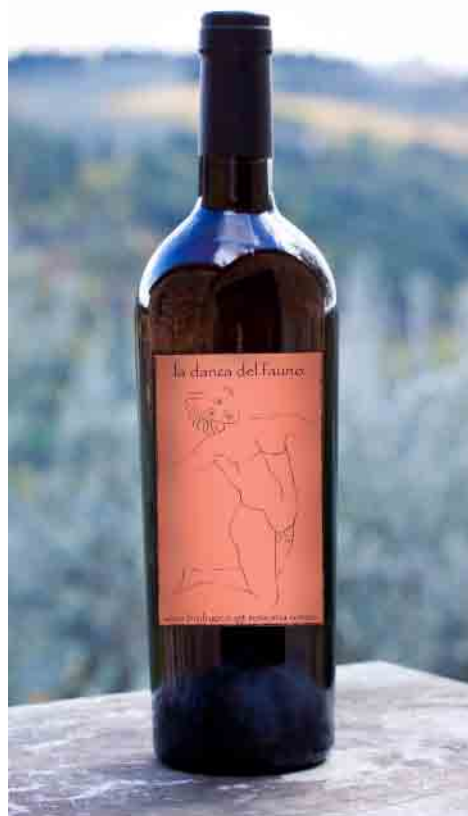




Guido Gualandi “Danza del Fauno”



Danza del Fauno:

Rosso di Toscana IGT

Biologico

Colorino 100%

Prima produzione monovarietale: 2014

Età delle viti circa 50 anni.

Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre

Altitudine vigne: 300 m.s.l.m.

Età vigne: impianto del 1960

Suolo: Alberese

Resa ettaro: 2000 litri

Produzione: 900 bottiglie annue

Non sono usati erbicidi o pesticidi

I fertilizzanti sono di origine naturale

Vino non chiarificato e non filtrato, indicato per vegetariani e vegani. Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo.

Danza del Fauno, il processo di vinificazione

Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate). La vigna una densità di 5 000 piante a ettaro. e le piante sono degli anni 1960 circa



Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce.

L'uva è pressata a mano e quindi fermentata con tutti i raspi per circa 15 giorni. Una volta fermentato, il vino viene trasferito nelle barriques per circa 12 mesi e poi imbottigliato. Le botti e barrique sono rotolate continuamente per tenere le fecce in movimento. L'imbottigliamento è manuale.

Non filtrato.

Alcohol: 13%



L'idea dell'etichetta è nata dal satiro danzante conservato a Mazara del Vallo, ripescato da poco dal peschereccio Don Ciccio.

Le etichette sono di colori vari, così come le capsule, mentre il vino goni annata è lo stesso, anche se i colori delle etichette non sono gli stessi.