



# Guido Gualandi “Foglia Tonda”



## **Foglia Tonda:**

Rosso di Toscana IGT  
Foglia Tonda 100%  
Prima produzione: 2007

**Raccolta:** da metà settembre al 10 ottobre

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

**Età vigne:** impianto del 2004

**Suolo:** Alberese

**Resa ettaro:** 2000 litri

**Produzione:** 300-600 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.**

## **Foglia Tonda, 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 è lavorata completamente a mano senza uso di trattori ed ha una densità di 10 000 piante a ettaro.



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 20 giorni. Il mosto viene poi fatto passare da un tessuto per filtrarlo. Una volta fermentato, il vino viene trasferito nelle barriques per circa 24 mesi e poi imbottigliato. Le botti e barrique sono rotolate continuamente per tenere le fecce in movimento. Nel processo non viene utilizzato nessun macchinario, tutto viene rigorosamente fatto a mano. L'imbottigliamento è manuale.

Non filtrato.

Alchool: 13.5%



Il vino porta il nome del vitigno, introdotto di recente in quanto caduto in disuso dal tempo in cui il Chianti prese il sopravvento nel secolo scorso.

Questo vitigno è caratterizzato dalla forma delle foglie che sono rotondeggianti. Dedicato a mia figlia Rebecca Narcisa