



Guido Gualandi  
**VINVM**  
BIANCO DI TOSCANA IGT  
2012

Uva bio raccolta a mano, fermentata con lieviti naturali, raspi e bucce in botti di castagno. Metodo Archeologico

Hand-picked organic grapes, fermented naturally with stems and skins, aged in chestnut barrels. Archaeological method.



12 % Vol 0.75 litri

Prodotto, vinificato e imbottigliato a Poppiano, Montespertoli Italia da Podere Gualandi  
Prodotto in Italia, [www.guidogualandi.com](http://www.guidogualandi.com)

Ingredienti: uva bio. Ingredients: organic grapes.  
Malvasia del Chianti, Trebbiano Coda di Cavallo  
Non filtrato, Unfiltered

Senza solfiti aggiunti, No sulphites added.

Contiene comunque pochi solfiti, Contains few sulphites.

lotto Vb 1 2013



### Vinum:

Bianco di Toscana I.G.T.

Vino certificato biologico

Vinificato da uve di Malvasia Lunga (detta del Chianti) e Coda di Cavallo (Trebbiano).

Fermentato in botti di castagno

Stagionato in castagno.

**Raccolta: 15 ottobre**

**Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.**

**Età vigne: da 30 a 70 anni**

**Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche**

**Resa ettaro: 5000 litri**

**Produzione 1000 bottiglie annue**

**Non sono usati erbicidi o pesticidi**

**I fertilizzanti sono di origine naturale**

**Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo in certe annate.**

**No prodotti animali**

**Il vino è filtrato leggermente.**

### Vinum, il processo di raccolta e vinificazione:

Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate).

Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre, eliminando i grappoli che sono marcati. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce, la vendemmia è tardiva. L'uva è lasciata al sole per un giorno o due poi è pestata direttamente nelle bigonce con un bastone. Non potendo usare i dolia, è stata usata una botte in castagno.

La fermentazione avviene con raspi e bucce per circa 10 giorni. La pressatura è manuale e il vino viene spostato per caduta e senza pompe.

**Nota degustativa:**

Vino bianco di buona struttura, non comune nei vini bianchi, molto minerale e aromatico.

**Alcohol: 12%**



### Vinum, il nome:

Vinum, latino per vino è il nome più appropriato per questo vino antico. Si è cercato di riprodurre un vino antico recuperando ricette di epoca romana (Columella, Plinio) e anche grazie a uno studio di immagini di lavori di vinificazione e vendemmia di origine etrusco romana.