



Vinum Porpora:

Sangiovese di Toscana I.G.T.

Vinificato da uve Sangiovese.

Fermentato in tini di rovere italiano
Stagionato in botti di rovere francese

Raccolta: 30 settembre circa
Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.
Età vigne: da 5 a 70 anni
Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche
Resa ettaro: 5000 litri
Produzione 500 bottiglie annue
Non sono usati erbicidi o pesticidi
I fertilizzanti sono di origine naturale

Nel vino non vengono aggiunti solfiti.
No prodotti animali
Il vino non è filtrato.

Vinum rosso, 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 di qualità scarsa.
L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce. L'uva è pestata direttamente nelle bigonce con un bastone.
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 rosso di buona struttura, di bella freschezza, con note di frutta rossa, mora e tannini medi.

Alcohol: 13%

Guido Gualandi
VINUM PORPORA
SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.
VINO BIOLOGICO
2012

Ottenuto da spremitura di uve biologiche sangiovese, vinificate in tino tronco conico, metodo archeologico. Vino invecchiato otto mesi in piccole botti di rovere.

Obtained from the pressing of organic sangiovese grapes, fermented in a semi conical vat, archaeological method, Wine aged eight months in small oak barrels.

13 % Vol 0.75 litri

Prodotto, vinificato e imbottigliato a Poppiano, Montespertoli Italia da Podere Gualandi
Prodotto in Italia, www.guidogualandi.com

Ingredienti: uva bio. Ingredients: organic grapes.
Non filtrato, Unfiltered
Senza solfiti aggiunti, No sulphites added.
Contiene comunque pochi solfiti, Contains few sulphites.

OPEREVITR CONTROLLATO B2423
REGOLAMENTO COMUNITARIO N. 1831/2003
IT BIO 006
ITALIA

CERTIFICATO BIOLOGICO

selected by **Vino Bono**
VIGNAIOLI INDIPENDENTI

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.