

TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini



VENEROSO DOC Terre di Pisa

Il Veneroso è il vino storico dell'azienda e il più rappresentativo. La prima annata di produzione è il 1985 e da allora interpreta, con il suo frutto elegante, maturo e la sua mineralità le caratteristiche del terroir da cui nasce. Prevalentemente da uve Sangiovese con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon, è diventato un punto di riferimento per la zona vitivinicola da cui nasce.

Ubicazione Azienda: loc. Ghizzano - Comune di Peccioli (Pisa) - Italia

Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

Ubicazione vigneto:

Torricella: 180 m a.s.l.; esposizione sud

Il Monte: 180 m a.s.l.; esposizione sud

Chiesina: 180 m a.s.l.; esposizione est

Sistema di allevamento: cordone speronato per il Sangiovese, Guyot per il Cabernet Sauvignon.

Densità di viti per ettaro: 6.000-5.000 piante

Vendemmia: a mano, con selezione dei grappoli sul tavolo di scelta prima della diraspatura e ulteriore selezione degli acini sul 2° tavolo vibrante.

Pressatura: esclusivamente con i piedi

Vinificazione: con lieviti indigeni in tini di legno aperti da 30 hl

Maturazione e affinamento: 16 mesi in tonneaux (botti di rovere da 500l) e 18 mesi in bottiglia

Produzione annua: circa 25.000 bottiglie

Certificazione Biologica: Suolo e Salute

Certificazione Biodinamica: Demeter

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - 56037 Ghizzano di Peccioli (Pisa) - Tel. +39 0587 630096

Email: info@tenutadighizzano.com - www.tenutadighizzano.com