

# TENUTA DI GHIZZANO

*Venerosi Pesciolini*



## **ILGHIZZANOBIANCO** **IGT Costa Toscana**

ILGHIZZANOBIANCO nasce per essere un vino di grande bevibilità, da accompagnare, nelle stagioni primaverili e estive, all'aperitivo a piatti di pesce o carni bianche. Il 60% lo abbiamo vinificato in maniera tradizionale pressando le uve e togliendo subito il vino dalle bucce e fermentandolo, sempre con lieviti indigeni, a temperatura di 15/18°, mentre il restante 40% lo abbiamo tenuto a macerare sulle bucce per 24 ore, assemblando i due vini a fine fermentazione. Il blend è caratterizzato dalle uve locali tipiche dei nostri territori: TREBBIANO, VERMENTINO e MALVASIA BIANCA.

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

**Uvaggio:** 50% Vermentino, 30% Trebbiano, 20% Malvasia Bianca

**Ubicazione vigneto:**

Il Mulino: 180m. s.l.m.; esposizione sud/est  
Santa Maddalena; esposizione sud/ovest

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di viti per ettaro:** 5.000 piante

**Vendemmia:** a mano, selezionando soltanto i grappoli più maturi

**Vinificazione:** con lieviti indigeni in tini di acciaio e parzialmente macerato sulle bucce per 24 ore

**Produzione annua:** 12.000 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](mailto:info@tenutadighizzano.com) - [www.tenutadighizzano.com](http://www.tenutadighizzano.com)