

# TENUTA DI GHIZZANO

*Venerosi Pesciolini*



## **VIADIMEZZO** **DOC Terre di Pisa** **Edizione Limitata**

Ogni bottiglia di questo vino è numerata a mano e l'etichetta è un'opera dell'artista David Tremlett, che ha realizzato, per il Borgo di Ghizzano, il progetto di una intera strada dipinta sui toni del verde e del marrone.

Il vino è composto unicamente con Sangiovese. Lo affiniamo in Anfora, usufruendo quindi di uno strumento che non altera le sue caratteristiche, consentendogli invece di evolvere in modo del tutto naturale. Dopo questo passaggio, il vino rimane per altri 18 mesi in bottiglia per poi esprimere la sua autentica sostanza: quella di un rosso dai toni caldi, avvolgenti e di solida struttura.

E' una bottiglia che si può acquistare soltanto visitando il Borgo e la nostra cantina.

---

**Ubicazione azienda:** loc. Ghizzano – Peccioli – Pisa - Italia

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Ubicazione vigneto:** Il MONTE: 180 m. s.l.m.; esposizione: Sud

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità viti per ettaro:** 6.000 piante

**Vendemmia:** effettuata a mano, con una ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo di scelta, prima della diraspatura

**Pigiatura:** con i piedi

**Fermentazione:** con lieviti indigeni, alcolica in tini di cemento e malolattica in Anfora di Cocciopesto

**Maturazione e Affinamento:** in Anfora di Cocciopesto per 18 mesi e altre 18 mesi in bottiglia

**Produzione 2017:** 1500 bott

**Certificazione Biologica:** Suolo e Salute

## **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)