



Il nostro Vanesio è un vino complesso e ricercato con un gusto fresco e fruttato dal nome frivolo.

Denominazione: Toscana IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Varietà: Sangiovese, Canaiolo

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria: 180 m slm

Tipo di terreno: Di origine marina, calcareo, con elevata presenza di conchiglie bianche che conferiscono eleganza, e complessità ai vini.

Esposizione: Sud e Sud-ovest

Densità impianti: 5000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Età dei vigneti: 15 anni

Vinificazione e affinamento

Resa per ha : 70q/ha

Periodo vendemmia: Seconda decade di settembre.

Raccolta manuale, l'intero grappolo viene pressato, il mosto si chiarifica naturalmente per gravità, viene poi fermentato in vasche d'acciaio inox a 16 C per 20 gg. Il vino rimane sulle fecce fini per diversi mesi e viene tenuto in vasche di cemento termocondizionate fino all'imbottigliamento

