

## Toscana Bianco Cannatorta



BIANCO MACERATO



LAVORAZIONE IN ANFORA

### INFO

**Paese:** Italia

**Regione:** Toscana

**Vitigni:** Trebbiano, Malvasia

**Suolo:** Sabbioso limoso alluvionale

**Estensione del vigneto:** 2 ha

**Tipo d'impianto:** Cordone speronato

**Densità ceppi per ha:** 4.500

**Età media del vigneto:** 3 anni

**Produzione media per ha:** 28 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 8-9 mesi in anfore. Affinamento negli stessi contenitori.

**Solforosa totale:** 40 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 5.000

### PRODUTTORE



#### PODERE LE RIPI

Francesco Illy e Sebastian Nasello

### PERCHÉ

Il Toscana Bianco Cannatorta di Podere Le Ripi è un vino bianco macerato fuori dal comune, il fil rouge tra la Toscana che conoscete e la novità di una lunga macerazione e di una vinificazione in anfora. Un vino di sorpresa sincerità, morbido, accondiscendente e materico.

### QUANDO

Quando in settimana bianca tornate a casa dopo un'intensa giornata passata tra le piste, mentre accendete il camino, aprite una bottiglia di Toscana Bianco Cannatorta. Vi scalderà prima il corpo, poi l'anima, accompagnando una cena frugale e conciliando un sonno profondo e riposante, preparandovi a un'altra giornata sopra agli sci.

