

**Terra Bassa Rifermentato 2020** | 12,00 % Vol

Fermentazione: tino di acciaio

Maturazione: 11 mesi in tini d'acciaio

Imbottigliamento: luglio 2021

Uve: trebbiano toscano, in piccola parte trebbiano romagnolo, albana, malvasia non aromatica e canaiolo rosa.

Raccogliamo ad inizio settembre le uve, le diraspiano manualmente e le pigiamo con i piedi. Le uve fermentano spontaneamente con i propri lieviti. A primavera sarebbe un vino pronto, ma viene imbottigliato senza solfiti aggiunti in con l'aggiunta di mosto che era stato congelato in vendemmia. Gli zuccheri naturali del mosto rifermentano apportando l'effervescenza ma anche profumi e sapori non convenzionali e atipici.

Effervescenza allegra, acidità e freschezza. Un vino per iniziare un pranzo, per vivacizzare una merenda o per calmare la sete nell'attesa del solito ritardatario. Insomma, un vino senza fronzoli da bere da soli o in compagnia.



Az. agr. L'Orto del  
Vicino  
Viale IV Novembre 13  
50032 Borgo San  
Lorenzo

mail:  
[ortodelvicino@gmail.com](mailto:ortodelvicino@gmail.com)  
telefono 3407801222

# TERRA BASSA

Le nostre vigne sono coltivate seguendo i criteri dell'agricoltura biodinamica, con solo trattamenti a base di rame e zolfo. I nostri vini sono frutto di fermentazioni spontanee e filtrati per gravità, non aggiungiamo nessuna bizzarria enologica. In vinificazione non usiamo solfiti, ma solo al travaso e all'imbottigliamento per prevenire ossidazioni indesiderate. Hanno colori, odori e sapori non convenzionali che spesso appaiono indesiderati e sospettosi. Questi sono il frutto dell'espressione di quella specificata annata e del nostro lavoro. Possono presentare qualche residuo sul fondo della bottiglia e una lieve torbidità dovuti alla naturalità del vino, che nei mesi continua a vivere, maturando e trasformandosi. Non produciamo vini omologati. Tutto questo lo facciamo prima per noi ma soprattutto per chi verrà dopo di noi.

#### **Terra Bassa Bianco 2020** | 13 % Vol

Fermentazione: tino vetroresina

Maturazione: 11 mesi in tini d'acciaio

Imbottigliamento: settembre 2021

Uve: trebbiano toscano, in piccola parte trebbiano romagnolo, albana, malvasia non aromatica e canaiolo rosa.

Fermenta spontaneamente con i propri lieviti senza aggiunta di solfiti. Svolge una macerazione di pochi giorni sulle bucce che li conferiscono un colore atipico per un vino bianco. L'affinamento avviene in tini di acciaio fino all'estate successiva, per poi essere imbottigliato senza filtrazione e senza di aggiunta di solfiti.

#### **Terra Bassa Rosso 2020** | 13,5 % Vol

Fermentazione: tino in acciaio

Maturazione: 9 mesi in tini d'acciaio

Imbottigliamento: giugno 2021

Uve: sangiovese e canaiolo, in minor parte merlot e cabernet sauvignon e alcuni vitigni autoctoni ( uva san forte, rossone, rapone e raponcello)

Fermenta spontaneamente con i propri lieviti per circa dieci giorni per poi affinarsi in tini di acciaio fino all'estate successiva, viene imbottigliato senza filtrazione e con una minima aggiunta di solfiti. I solfiti residui in bottiglia non sono ad oggi rilevabili.

#### **Terra Bassa Rosato 2021** | 12 % Vol

Fermentazione: tino di acciaio, 20 ore di macerazione sulle bucce

Maturazione: in tini d'acciaio

Imbottigliamento: previsto per primavera 2022

Uve: sangiovese e merlot e in piccola parte canaiolo

Raccolto a mano, diraspato manualmente e pigiato con i piedi, come una volta. Fermenta spontaneamente con i propri lieviti senza aggiunta di solfiti. Viene imbottigliato senza filtrazione e senza l'aggiunta di solfiti.

Frutto e colore, acidità e freschezza, un vino senza grandi pretese da bere da soli o in compagnia.