

Terra Bassa Rifermentato 2022| 11,70 % Vol

Fermentazione: tino di acciaio

Maturazione: 6 mesi in tini d'acciaio

Imbottigliamento: febbraio 2023

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
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 2022 | 12,5 % Vol

Fermentazione: tino d'acciaio

Maturazione: tini d'acciaio

Imbottigliamento: aprile 2023

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. Le migliori uve fermentano per oltre un mese con le bucce mentre il resto subisce una pressatura diretta. L'affinamento avviene in tini di acciaio fino all'estate successiva, per poi essere imbottigliato senza filtrazione e con minima aggiunta di solfiti.

Terra Bassa Rosso 2022 | 13 % Vol

Fermentazione: tino in acciaio

Maturazione: tini d'acciaio

Imbottigliamento: maggio 2023

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 2022 | 11,5 % Vol

Fermentazione: tino di acciaio, 14 ore di macerazione sulle bucce

Maturazione: tini d'acciaio

Imbottigliamento: marzo 2023

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 con minima aggiunta di solfiti.

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