

# MORANDI

TOSCANA



Grappoli color oro baciati dalla luce del tramonto, un soffio continuo sulla collina li accarezza regalando poi profumi e sensazioni.

**Denominazione :**

TOSCANA BIANCO indicazione geografica tipica

**Varietà :**

Malvasia del Chianti 50%  
Trebiano 50%

**Certificazioni :**

BIOLOGICO con Suolo e Salute

**Vigneti :**

Altitudine 260 mslm  
Sistema di allevamento Guyot basso  
Densità 5.000 viti/ha

Il più giovane dei nostri vigneti, qui abbiamo un'alta densità per spingere in alto il livello qualitativo, le piante sono allevate vicine al terreno, ciò favorisce una maturità ottimale per le uve

**Vendemmia :**

Selezione unicamente manuale, raccolta in cassette.

**Vinificazione :**

Il mosto trascorre un breve periodo in macerazione con le bucce. periodo che varia anno per anno in base alle caratteristiche dell'annata.  
Pressato sofficemente inizia la fermentazione a temperature basse per preservare e far evolvere i profumi.

**Affinamento :**

Riposa in anfora di terra cotta per un anno per esaltare la sua caratteristica principale, una piacevole mineralità data dal terreno.

**Prima annata :**

2020

**Bottiglie prodotte :**

1.500 bt/anno

**Critica :**

Annata 2020 | 91/100 James Suckling

Annata 2023 | 90/100 James Suckling

Ripe, spicy orchard fruit and a touch of honey on the nose.  
Medium-bodied with a tight, savory palate and a touch of salty citrus on the finish. Trebbiano and malvasia.  
Made in amphora. Drink now.

