

Vino Biologico - Senza solfiti

PURO

Chianti D.O.C.G.



Questo è il primo passo verso la realizzazione di un sogno: quello di produrre vini "incontaminati" PURO è prodotto da 100% Sangiovese vinificato in acciaio, senza aggiunta di solfiti, lieviti e tannini.

La vinificazione di questo vino è un esercizio di equilibrismo. Mantenere la purezza delle uve senza l'utilizzo della chimica non è semplice, ma è possibile e noi siamo pronti a metterci in gioco per rispettare la salute dei consumatori.

La solforosa come antiossidante e antibatterico viene sostituita con mezzi fisici e non chimici, come le basse temperature di conservazione, la maggiore estrazione di antociani e polifenoli, i controlli frequenti dell'ossigeno disciolto e opportune filtrazioni per mantenere il vino puro microbiologicamente.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Area di produzione: Rufina (Toscana).

Vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituiti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: Fra il 2000 e il 2002.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: Circa 1,5 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: Manuale in cassette, entro la metà di ottobre.

Vinificazione: Diraspatura delicata delle uve; fermentazione spontanea e macerazione a temperatura controllata in acciaio per circa 10 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages per estrarre i tanini più morbidi. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene molto rapidamente data l'assenza di solfiti, il vino viene travasato e mantenuto ad una temperatura di 10 gradi.

Maturazione: In acciaio per circa 6 mesi. Il vino viene quindi imbottigliato per mantenere tutta la sua freschezza e integrità.

Capacità d'invecchiamento: 3-4 anni.

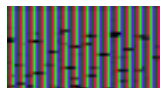
Note sensoriali: Colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di violetta. In bocca è fresco, succoso e fruttato con evidenti note di amarena e mora. Finale di buona persistenza e esplosione di frutta.

Abbinamenti: Lo stile ricorda molto i novelli, con la differenza che il PURO è un vino naturale, per questo è adatto in qualsiasi occasione. E' piacevole e di pronta beva, abbinabile a tutto il pasto, dall'antipasto al dolce (cioccolata). Da provare assolutamente.

Temperatura di servizio: 16-18° C. in inverno e 12° C. in estate.



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di controllo
autorizzato dal
MiPAAF IT BIO 006
Operatore controllato B1281

Società Agricola Lavacchio Srl

Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy

tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395

www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com