

PODERE  
*San Cristoforo*

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO  
MAREMMA TOSCANA



## LUMINOSO 2022

Vermentino Maremma Toscana DOC

**Note sulla vendemmia:** *l'annata 2022, tra le più siccitose e calde di sempre, ci ha fatto stare col fiato sospeso quasi fino alla raccolta. Con nostra grande sorpresa, grazie alla resilienza delle piante e al cambio climatico di fine agosto, piovoso e fresco, l'annata ha potuto riprendersi dagli effetti negativi del clima arido regalandoci vini di grande qualità. Il nostro Vermentino infatti ha raggiunto equilibrio e intensità aromatica con note floreali e mentolate, su una base tropicale di mango e pompelmo.*

**Raccolta:** 4 Settembre 2022 (giorno di fiori).

**Uve:** 85% Vermentino, 15% Trebbiano.

**Vigneto:** Campo Vecchio e Rigiolato.

**Densità del vigneto:** 2.450 ceppi/ettaro.

**Età del vigneto:** 45 anni.

**Resa per ettaro:** 60 ql/ha.

**Fertilizzante:** composti biodinamici e sovesci.

**Fermentazione:** *pressatura soffice e decantazione statica in serbatoio di acciaio. Fermentazione con lieviti indigeni attraverso 'pie de cuve'.*

**Battonage:** ogni settimana da Novembre a Febbraio.

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio.

**Stabilizzazione:** decantazione a freddo, nessuna filtrazione.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Produzione:** 19.200 bottiglie.

Selected for  
  
bio&dynamica

suitable  
for  
vegans  


 Organismo di controllo autorizzato  
dal Mipaaf: IT-BIO-015  
AGRICOLTURA ITALIA  
Operatore controllato n.102290