

PODERE
San Cristoforo

VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA



LUMINOSO 2024

Vermentino Maremma Toscana DOC

Note sulla vendemmia: la vendemmia 2024 sarà ricordata come un'annata di resilienza, determinazione, coraggio e adattamento. Le incessanti piogge primaverili hanno messo alla prova la nostra tenacia, seguite da ondate di caldo torrido e siccità implacabili in estate. Proprio quando la vendemmia si avvicinava, settembre ha scatenato improvvisi acquazzoni torrenziali. Eppure, abbiamo continuato ad andare avanti, guidati dalla ferma convinzione nella grandezza del nostro terroir, dimostrando ancora una volta che il vero carattere si rivela di fronte alle avversità.

Raccolta: 9 Settembre 2024 (giorno di fiori).

Uve: 85% Vermentino, 15% Trebbiano.

Vigneto: Campo Vecchio, Solatio e Rigiolato.

Densità del vigneto: 2.450 ceppi/ettaro.

Età media del vigneto: 47 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.

Battonage: ogni settimana da Novembre a Febbraio.

Maturazione: 6 mesi in acciaio.

Stabilizzazione: decantazione a freddo, nessuna filtrazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Produzione: 9.300 bottiglie.

Selected for

bio&dynamica

suitable
for
vegans




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