



Vinum Aurum:

Bianco di Toscana I.G.T.

Vinificato da uve di Malvasia Lunga (detta del Chianti) e Coda di Cavallo (Trebbiano).

Fermentato in botti di castagno
Stagionato in castagno.

Raccolta: 15 ottobre

Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.

Età vigne: da 30 a 70 anni

Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche

Resa ettaro: 5000 litri

Produzione 800 bottiglie annue

Non sono usati erbicidi o pesticidi

I fertilizzanti sono di origine naturale

**Nel vino vengono aggiunti solfiti
per stabilizzarlo in certe annate.**

No prodotti animali

Il vino è filtrato leggermente.

Vinum, il processo di raccolta e vinificazione:

Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate).

Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre, eliminando i grappoli che sono marcati. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce, la vendemmia è tardiva. L'uva è lasciata al sole per un giorno o due poi è pestata direttamente nelle bigonce con un bastone. Non potendo usare i dolia, è stata usata una botte in castagno.

La fermentazione avviene con raspi e bucce per circa 20 giorni. La pressatura è manuale e il vino viene spostato per caduta e senza pompe. Invecchiato quattro anni sulle fecce.

Nota degustativa:

Vino bianco di grande struttura, non comune nei vini bianchi, molto minerale e aromatico.

Alcohol: 14.8%



Vinum, il nome:

Vinum, latino per vino è il nome più appropriato per questo vino antico. Si è cercato di riprodurre un vino antico recuperando ricette di epoca romana (Columella, Plinio) e anche grazie a uno studio di immagini di lavori di vinificazione e vendemmia di origine etrusco romana.