



Guido Gualandi

# VINUM ROSSO

VINO BIOLOGICO  
ROSSO TOSCANO I.G.T.  
2016

Ottenuto da spremitura di uve biologiche pugnitello, vinificate in tino tronco conico, metodo archeologico. Vino invecchiato otto mesi in piccole botti di castagno.

Obtained from the pressing of organic pugnitello grapes, fermented in a semi conical vat, archaeological method, Wine aged eight months in small chestnut barrels.



13.50% Vol- 0.75 litri

Prodotto, vinificato e imbottigliato a Poppiano, Montespertoli Italia da Podere Gualandi  
Prodotto in Italia, [www.guidogualandi.com](http://www.guidogualandi.com)

Ingredienti: uva bio. Ingredients: organic grapes.  
Non filtrato, Unfiltered

Senza solfiti aggiunti, No sulphites added.

Contiene comunque pochi solfiti, Contains few sulphites.



## Vinum rosso, 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, a metà ottobre. L'uva è lasciata al sole per un po poi è pestata direttamente nelle bigonce con un bastone.

La fermentazione avviene con raspi e bucce per circa 10 giorni. La pressatura è manuale e il vino viene spostato per caduta e senza pompe.

Nota degustativa:

Vino rosso di buona struttura con note di frutta matura, prugna e uva passa.

Alcohol: 13.5%

### Vinum:

Rosso di Toscana I.G.T.  
Vino approvato biologico

Vinificato da uve Pugnitello.

Fermentato in botti di castagno  
Stagionato in caratelli di castagno.

**Raccolta: inizio ottobre**  
**Altitudine vigne: 250 m.s.l.m.**  
**Età vigne: da 15 anni**  
**Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche**  
**Resa ettaro: 5000 litri**  
**Produzione 600 bottiglie annue**  
**Non sono usati erbicidi o pesticidi**  
**I fertilizzanti sono di origine naturale**

**Nel vino non vengono aggiunti solfiti di solito.**  
**No prodotti animali**  
**Il vino non è filtrato.**



### 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.