



Guido Gualandi “Foglia Tonda”



Foglia Tonda:
Rosso di Toscana IGT
Foglia Tonda 100%
Prima produzione: 2007

Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre
Altitudine vigne: 300 e 150 m.s.l.m.
Età vigne: impianto del 2004 e 2012
Suolo: Alberese e argilla/sabbia plestocenica
Resa ettaro: 2000 litri
Produzione: 600-1500 bottiglie annue
Non sono usati erbicidi o pesticidi
I fertilizzanti sono di origine naturale

Vino non chiarificato e non filtrato, indicato per vegetariani e vegani. Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo.

Foglia Tonda, il processo di vinificazione

Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate). La vigna è lavorata completamente a mano senza uso di trattori ed ha una densità di 10 000 piante a ettaro.



Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre. L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce.

L'uva è pressata a mano e quindi fermentata con tutti i raspi per circa 20 giorni. Il mosto viene poi fatto passare da un tessuto per filtrarlo. Una volta fermentato, il vino viene trasferito nelle barriques per circa 24 mesi e poi imbottigliato. Le botti e barrique sono rotolate continuamente per tenere le fecce in movimento. Nel processo non viene utilizzato nessun macchinario, tutto viene rigorosamente fatto a mano. L'imbottigliamento è manuale.

Non filtrato.

Alcohol: 13.5%



Il vino porta il nome del vitigno, introdotto di recente in quanto caduto in disuso dal tempo in cui il Chianti prese il sopravvento nel secolo scorso.

Questo vitigno è caratterizzato dalla forma delle foglie che sono rotondeggianti. Dedicato a mia figlia Rebecca Narcisa