

Canaiolo Bianco IGT



DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Toscana Canaiolo Bianco IGT

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Canaiolo Bianco 100% - in purezza

Anno di impianto/Year of planting:

2009

Esposizione/Exposure:

In una posizione adatta al miglior Sangiovese aziendale, a circa 400 metri di altitudine con esposizione a Sud/Sud - Ovest/ in a position suitable for the best company Sangiovese, at around 400 meters of altitude with South/South-West exposure.

Tipologia di suolo/The soil:

Argilloso e ricco di scheletro, sassoso/ clayey, stony and rich in skeleton.

Sistema di allevamento/Farming system:

Capovolto alla Toscana

Produzione per ettaro/Yield for hectare:

32 hl

Vendemmia/Harvest:

Inizio ottobre (è un vitigno a maturazione tardiva), manuale con la selezione dell'uva in vigna e poi in cantina / Early October (it is a late ripening vine), manual with the selection of the grapes in the vineyard and then in the cellar.

Vinificazione/Vinification:

Macerazione prefermentativa a freddo e successiva fermentazione a 15°C. Affinamento sulle fecce fini / Cold pre-fermentation maceration and subsequent fermentation at 15°C. Aging on fine lees.

Affinamento/Aging:

In Barrique d'acciaio su supporti che permettono la rotazione delle barrique e la messa in sospensione delle fecce fini / in stainless steel barrels mounted on supports that allow barrel rotation and the suspension of fine lees.

L'AZIENDA / THE COMPANY

Borgo Prunatelli è una piccola azienda biologica in cima alla collina, tra Rufina e Pontassieve, che guarda Firenze dall'alto. Paradiso terrestre lasciato immutato nella filosofia gestionale di un secolo fa. Troviamo la coltivazione promiscua dove si alternano filari di viti, alcune centenarie, a filari di olivi con tanto spazio in mezzo per la coltivazione del grano. Era Biologico quando ancora il Biologico non esisteva/Borgo Prunatelli is a small organic farm at the top of the hill, between Rufina and Pontassieve, overlooking Florence from above. Earthly paradise left unchanged in the management philosophy of a century ago. We find mixed cultivation where rows of vines, some that are 100 years old, alternate with rows of olive trees with plenty of space in between for the cultivation of wheat. It was organic when organic didn't exist yet.

CURIOSITA' / CURIOSITIES

Dalla prima annata - 2012 - è stato ed è ancora l'unico Canaiolo Bianco di Toscana IGT in produzione/Since the first vintage - 2012 - it has been and still is the only Canaiolo Bianco di Toscana IGT in production.

