



Canna Torta - 2022

2022

IGT Toscana Bianco



Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy

Denominazione	IGT Toscana Bianco
Vitigno	Produced from 50% purchased grapes and remaining 50% from our own production, all organically grown in Tuscany
Annata	2022
Primo anno di produzione	2018
Alcol	12%
Numero di bottiglie prodotte	5300

Sistema di allevamento e densità	Guyot, 6.000 piante per ettaro
Suolo	Terreno alluvionale sedimentario di epoca geologica più recente, con una più ricca varietà di rocce dal galestro all'alberese e al granitico.
Resa per ettaro	50 quintali
Raccolta	Manuale l'ultima settimana di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	0 mg/l
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 7 mesi in anfore di terracotta con le proprie bucce. Successivamente il vino viene posto 7 mesi in cemento, per lasciarlo decantare naturalmente e poi imbottigliato senza solfiti.
Affinamento	7 mesi sulle bucce in anfora di terracotta e 7 mesi in vasche di cemento.
Note di degustazione	Questo vino, come molti vini arancioni, esce dalla zona di comfort del gusto tipico del vino. Noi chiamiamo questo gusto umami. Non è solo un gusto ma anche una sensazione, è un mix di salinità, dolcezza, amarezza ma anche acidità, rendendo questo vino ricco, carnoso e anche molto gustoso e saporito.
Disponibilità	0.75 l

