

somaio

TOSCANA BIANCO

I. G. T.

Anticamente, nel comune di Montepulciano, il "somaio" era colui che controllava la qualità dell'uva e decideva quali uve dovevano essere appassite per il Vin Santo e quali dovevano essere vinificate subito per dar vita al vino bianco. Solo vitigni autoctoni cofermentati, con una breve macerazione sulle bucce per dare vigore e fibra, quello era il vino bianco dei vignaioli! Il nostro Somaio vuole essere un consapevole omaggio a quel vino. Un vino che cambia ad ogni annata, un essere individuale: non puoi prevederlo, non puoi controllarlo ma puoi apprezzarlo nella sua cangiante personalità!

Varietà: Malvasia, Canaiolo bianco, Trebbiano e Grechetto

Vigne: Cappuccini

Esposizione: nord, 500 mt s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie

Agricoltura: Biologica e Biodinamica

Vinificazione: Raccolta 100% manuale

Fermentazione: spontanea in uovo di cemento

Affinamento: in anfore di terracotta

Imbottigliamento: senza chiarifica né filtraggio.

Produzione: 500/1000 bottiglie

Certificazione: Vino Biologico CCPB



In ancient times, in the municipality of Montepulciano, the "Somaio" was the one who controlled the quality of the grapes and decided which grapes had to be dried for Vin Santo and which ones had to be vinified immediately to give life to white wine. The white wine was made from native varieties, co-fermented with a short maceration on the skins to give vigor and fibre - that was the white wine of the winemakers! Our Somaio is a conscious homage to that wine. A wine that changes with each vintage, an individual being: you cannot predict it, you cannot control it but you can appreciate it in its changing personality!

Variety: Malvasia, Canaiolo bianco, Trebbiano e Grechetto

Vineyards: Cappuccini

Exposure: nord, 500 mt above s.l.

Soil: clayey calcareous, rich in iron with a skeleton of Travertine, Granitesand Dolomie

Agriculture: Organic and Biodinamic

Vinification: 100% manual harvest

Fermentation: spontaneous in egg of concrete

Ageing: in terracotta amphorae

Bottling: without clarification or filtering

Production: 500/1000 bottles

Certification: CCPB Organic Wine



Azienda Biologica
Organic Farming