

FARNULLA WINES

IMPRONTA ZERO

L'APPRENDISTA

IGT Toscana Rosso



 FARNULLA WINES

LOC. SAN CRESCENZO MAGLIANO IN TOSCANA (GR), ITALIA

+39 348 8513426



FARNULLAWINES.IT



INFO@FARNULLAWINES.IT



L'APPRENDISTA TOSCANA D.O.C. ROSSO



2024

L'APPRENDISTA

IGT Toscana Rosso

L'Apprendista è un vino che potrebbe passare inosservato in una degustazione formale, ma esprime le sue qualità in abbinamento con i piatti della tradizione mediterranea, con le carni alla brace ed i taglieri di affettati e formaggi, grazie ad una **discreta freschezza e un tannino non invadente**.

La sua **alcolicità non elevatissima**, lo colloca un po' fuori della tradizione maremmana, ma lo rende apprezzabile per le nuove generazioni e fruibile anche nel periodo estivo, quando i vini locali tradizionalmente alcolici e strutturati risultano troppo impegnativi. **Temperatura di servizio 18°**.

LA VIGNA

L'Apprendista nasce da una vigna di Sangiovese posta a 100m sul livello del mare nel comune di Magliano in Toscana (GR), in località San Crescenzo.

SUPERFICIE: 0,85ha

ESPOSIZIONE: nord-est

ANNO D'IMPIANTO: 2004

SESTO D'IMPIANTO: 80 x 300

ALLEVAMENTO: a cordone speronato

IL VINO

DENOMINAZIONE:

IGT Toscana Rosso

UVE: Sangiovese

ANNATA: 2024

ZONA DI PRODUZIONE:

ITALIA

BOTTIGLIE: 2.400

VINIFICAZIONE:

a cura della Cantina Elisa di
Vallerana, Capalbio

GRADO ALCOLICO: 13.5%

VENDEMMIA: 23 settembre 2024

PRESSATURA: 30 settembre 2024

FERMENTAZIONE: 7gg in vasca
d'acciaio coibentata

IMBOTTIGLIAMENTO: 6 maggio
2025

DIARIO DI ANNATA

L'annata 2024 è stata caratterizzata da assenza di precipitazioni a partire da fine maggio e temperature diurne estremamente elevate dall'inizio di luglio fino a metà agosto.

Farnullawines ha iniziato a gestire la vigna a metà giugno. L'allegagione era stata buona, ma molti grappoli non erano adeguatamente protetti da una appropriata gestione fogliare, inoltre erano visibili alcuni attacchi di mal dell'esca e di tignola. Ho deciso allora di fare una selezione in pianta molto attenta in fase di vendemmia, consapevole di poter ottenere qualità solo sacrificando la quantità. Nonostante il grado zuccherino non fosse ancora arrivato al massimo ho deciso di vendemmiare il 23 settembre, scelta che ha consentito di evitare le piogge che si sono poi protratte fino a fine ottobre.

Il risultato finale è stato di soli 25q di uva sana, raccolta manualmente in cassette da 15 kg e diraspata prima di sera.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (100ML)

Energia	297 kJ/71 kcal
Grassi	0
di cui acidi grassi saturi	0
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0
Proteine	0
Sale	0

ANALISI CHIMICA

Acidità totale	5,1 g/l
PH	3,49
Anidride solforosa libera	17 mg/l
Anidride solforosa totale	91 mg/l

INGREDIENTI

Uve, Conservanti e antiossidanti: Metabisolfito di potassio **Agenti stabilizzanti:** Gomma arabica, Manno-proteine di lieviti, Poliaspartato di potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva

ETICHETTA AMBIENTALE

TAPPO	BOTTIGLIA	CAPSULA
FOR 51	GL 71	C/PVC 90
Sughero	Vetro	Plastica
RACCOLTA RIFIUTI ORGANICI	RACCOLTA VETRO	RACCOLTA PLASTICA



Carlo Pauloli