



AITHERA  
I.G.T.

BIODINAMICO  
BIODYNAMIC

## AITHERA

Aithera viene prodotto seguendo i criteri scientifici del metodo biodinamico moderno, applicazione ed evoluzione degli impulsi dati da Rudolf Steiner nel 1924. Abbiamo aiutato la pianta a difendersi dai parassiti con piccole dosi di zolfo e rame; abbiamo coltivato senza irrigare per non sprecare acqua; abbiamo infine estratto dall'uva ogni dono, favorendo in cantina l'azione degli elementi naturali. Questo vino è solo metamorfosi dell'uva e non contiene alcuna sostanza estranea, anche se ammessa dai disciplinari.

**ZONA VIGNETO** Viene coltivato sulle colline più alte di Cerreto Guidi, coltivato a cordone speronato con una resa per vite di 2,5 kg

**UVAGGIO** 100% Malvasia

**VINIFICAZIONE** I grappoli vengono diraspati e pigiati in maniera soffice per rispettare l'integrità delle bucce. La fermentazione avviene per 36-48 ore sulle bucce e dopo la pressatura per circa 20 giorni in vasche di cemento. La chiarifica avviene per decantazione senza uso di alcun prodotto.

**AFFINAMENTO** 3 mesi in vasche di cemento e poi in bottiglia

Colore giallo paglierino con profumi fruttati con sentori di magnolia, piacevole finale ammandorlato. Corpo importante, buona sapidità gustativa ed equilibrata acidità. Alcol 13%.



## AITHERA

Aithera is produced by following the scientific principles of modern biodynamic method, application and evolution of the pulses produced by Rudolf Steiner in 1924. We helped the plant to defend itself against parasites with small amounts of sulfur and copper; we have grown the plant without irrigation in order to conserve water; we finally extracted from grapes every gift, supporting the action in the cellar of the natural elements. This wine is only a metamorphosis of the grape and no other substances have been used in its production, even if permitted by laws and disciplines.

**LOCATION** It is grown on the highest hills of Cerreto Guidi (Province of Florence), cultivated spurred cordon with a yield of 2.5 kg per vine

**GRAPES** 100% Malvasia

**WINEMAKING** The grapes are stripped and crushed in a gentle way to respect the integrity of the skins. The fermentation is done for 36-48 hours on the skins and after the pressing process for 20-25 days at a controlled temperature. Clarification is done by decantation without use of any product.

**RIPENING** 3 months in cement tanks and then in bottles.

Straw yellow color with fruity aromas and notes of magnolia, pleasant almond finish. Important body, good flavor taste and balanced acidity. Alcohol 13%.