



ANEMOS
I.G.T.

BIODINAMICO
BIODYNAMIC



ANEMOS

Anemos 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 colline argillose Cerreto Guidi coltivato a cordone speronato con resa di 2 kg. per vite.

UVAGGIO 100% Merlot

VINIFICAZIONE i grappoli vengono diraspati e pigiati in maniera soffice per rispettare il più possibile l'integrità delle bucce. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e continui rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione dalle bucce di tannini, aromi e colore. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto

AFFINAMENTO L'affinamento viene fatto in tonneau da 5 hl per sei mesi, e poi in bottiglia. Per l'imbottigliamento si rispettano le fasi lunari

Colore rubino intenso con sfumature violacee molto profonde, profumi avvolgenti, fruttati e vegetali che, con la maturità tendono ad esprimere note di confettura e spezie, sentori di more, cannella, chiodi di garofano e tabacco. Al gusto rileva morbidezza buona freschezza e discreta tannicità, con persistenza aromatica lunga e piacevole. Alcol 13,5%.

ANEMOS

Anemos 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 clay hills of Cerreto Guidi, cultivated spurred cordon with a yield of 2 Kg per vine.

GRAPES 100% Merlot

WINEMAKING The grapes are stripped and crushed in a gentle way to respect the integrity of the skins. The fermentation is done with indigenous yeasts, with frequent pumping and delestage for greater extraction of tannins, aromas and colour from the skins. Clarification is done by decantation without use of any product.

RIPENING The aging and ripening is done in tonneau of 5 hl for 6 months, and then bottled. For bottling we follow the phases of the moon

Intense ruby color with very deep purple hues; enveloping perfumes, fruity and vegetal, that aging tend to express notes of jam and spices, hints of blackberries, cinnamon, cloves and tobacco. On the palate it detects softness, good freshness and discreet tannins, with long and pleasant aromatic persistence.

Alcohol 13,5%