

**PODERE SAN CRISTOFORO
A “NATURAE ET PURAE BIO&DYNAMICA”
DEL MERANO WINE FESTIVAL 2019**

In degustazione:

**Luminoso Vermentino Maremma Toscana DOC 2018
Ameri Governo all’Uso Toscano IGT 2017**

Venerdì 8 novembre 2019, Merano, Kurhaus – Sala Obmannsaal – Stand n.10

Gavorrano (GR), ottobre 2019. Podere San Cristoforo, tenuta vitivinicola situata a Bagno di Gavorrano nella Maremma Toscana, fondata nel 1901 e oggi gestita secondo i principi della biodinamica dall’ enologo Lorenzo Zonin, partecipa a **Naturae et Purae bio&dynamica**, l’appuntamento del Merano Wine Festival dedicato alle produzioni naturali, biologiche e biodinamiche in programma nella giornata di venerdì 8 novembre presso il Kurhaus di Merano.

La tenuta proporrà in degustazione (*Sala Obmannsaal – Stand n.10*) i seguenti vini: **Luminoso Vermentino Maremma Toscana DOC 2018**, un blend di Trebbiano, Vermentino e Malvasia ottenuto dal più vecchio vigneto della tenuta e **Ameri Governo all’Uso Toscano IGT 2017**, un Sangiovese in purezza che racconta l’essenza più vera delle terre di Toscana.

Entrambi i vini hanno ricevuto il **riconoscimento Red** nei “**The Wine Hunter Awards 2019**”. In dettaglio:



**Luminoso Vermentino
Maremma Toscana DOC 2018**
The Wine Hunter Award Red

**Ameri Governo all’Uso
Toscano IGT 2017**
The Wine Hunter Award



DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

LUMINOSO 2018

Vermentino Maremma Toscana DOC

85% Vermentino, 15% Trebbiano

Le uve raccolte ad inizio settembre vengono sottoposte ad una pressatura soffice e successivamente il mosto ottenuto viene fatto decantare in serbatoi di acciaio. La fermentazione avviene con lieviti indigeni attraverso "*pie'de cuve*". Terminata la fermentazione, si effettuano *battonage* ogni settimana da novembre a marzo. Il vino matura per 7 mesi in acciaio, prima di essere imbottigliato senza subire filtrazione.

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un'impegnativa primavera molto piovosa, seguita da un'estate con giornate calde ed assolate. Anche la vendemmia, svoltasi nel mese di settembre, ha beneficiato di condizione meteo quasi perfette. I bianchi, a base Vermentino, hanno acidità moderate e sono molto profumati: pesca, albicocca con leggere note di acacia e menta dolce.

AMERI 2017

Governo all'Uso Toscano IGT

100% Sangiovese (uve appassite in pianta, taglio del tralcio)

I grappoli maturi sono raccolti a metà settembre, rimossi dal tralcio che li sorregge e lasciati appassire nel vigneto per circa 2 settimane: questo metodo chiamato "taglio del tralcio" può essere adottato solo in annate poco piovose. Le uve parzialmente appassite vengono aggiunte al Sangiovese al termine della fermentazione (questa tecnica chiamata "Governo" fu descritta per la prima volta nel libro "L'arte di Fare il vino perfetto e durevole", scritto nel 1774 dal fiorentino Ferdinando Paoletti). La fermentazione si arresta naturalmente per l'estrema dolcezza delle uve che eleva la gradazione alcolica a un livello mortale per i lieviti (15%+) e prima che tutti gli zuccheri vengano trasformati in alcol. Immediatamente dopo la fermentazione alcolica, avviene quella malolattica in barrique.

Il vino riposa per 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

L'annata 2017 è stata segnata da una prolungata siccità che non ha preoccupato troppo le viti, le quali hanno prodotto poche uve ma sane, dalle bucce spesse, ricche di colore ed aromi. I vini della vendemmia 2017, la più scarsa e precoce dell'ultimo decennio, stanno mostrando grande finezza e una sorprendente freschezza.

PODERE
San Cristoforo
VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

NOTE STAMPA

*Podere San Cristoforo, antica tenuta vitivinicola a certificazione biologica fondata nel 1901 e gestita oggi dall'enologo Lorenzo Zonin, sorge a Bagno di Gavorrano in una zona della Maremma caratterizzata dalla presenza costante di brezze marine che mantengono sani i grappoli e mitigano le alte temperature estive. Il "vento" diventa l'elemento fondamentale per la completa maturazione delle uve e per l'integrità delle sostanze aromatiche. Di particolare pregio anche il suolo caratterizzato da sedimenti di origine eolica di medio impasto provenienti dallo sfaldamento delle colline minerarie di Gavorrano, ricco di scheletro e con una buona componente argillosa. La Tenuta percorre la strada del minimo impatto ambientale e massimo equilibrio dell'ecosistema. I vigneti sono governati secondo i principi della biodinamica seguendo delle semplici regole: cura delle uve e poca tecnologia in cantina, sempre tutelando e valorizzando ciò che la natura ha creato. La proprietà si estende su **45 ettari di cui 15 ettari a vigne** - con uve di Sangiovese, Petit Verdot, Syrah, Vermentino e Trebbiano - destinati alla produzione di 5 etichette: **Luminoso**, un blend di Trebbiano, Vermentino e Malvasia che nasce nel più vecchio vigneto della tenuta; **Ameri**, Sangiovese in purezza realizzato secondo l'antica tecnica del Governo, **Carandelle**, la quintessenza del Sangiovese che nasce dall'assemblaggio, nella stessa vigna, di 6 diversi innesti provenienti da storici vigneti toscani; **Amaranto**, 100% Sangiovese, che prende il proprio nome da una pianta scarlatta chiamata dagli antichi Greci 'amarantos' ossia 'che non appassisce' e **San Cristoforo**, Petit Verdot in purezza prodotto da pochi grappoli che crescono sulle ghiaie di color ocra di Podere San Cristoforo, tra olivi e sughere centenarie, costantemente accarezzati dalla brezza del vicino mare. La tenuta comprende inoltre 2 ettari di uliveti e 20 ettari per la coltivazione di cereali e girasoli.*

Per informazioni

Podere San Cristoforo

Zonin1821

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist

T. 0444 640 119 Cell. + 39 335 8475303; E-mail eugenia.braschi@zonin1821.it

Follow

Podere San Cristoforo



Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it