



“QUI E ORA”[®]



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Sangiovese Doc BIO

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola, vigneti aziendali

VIGNETI: allevati a Gujot con 5434 ceppi per ettaro, una resa per ceppo di kg 1-1,5 di uva.

UVA: selezione delle uve più pregiate di Sangiovese provenienti dai vigneti “Profeti” e “Magra”

VENDEMMIA: le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate. Il Sangiovese viene raccolto nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: vinificato in tini d'acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni. Le uve provenienti dai vari vigneti sono vinificate separatamente. Durante l'affinamento in legno, per minimo 12 mesi i vini sono periodicamente sottoposti ad assaggio. Minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

BOTTIGLIE PRODOTTE: bottiglie numerate, circa 700 bottiglie

L'unicità del vino si ritrova nel nome QUI E ORA[®] e nell'etichetta, che nasconde una frase scritta ed elaborata seguendo quella che è la filosofia della nostra azienda. Ogni annata nasconderà una frase diversa ma sempre caratterizzata dal nostro pensiero.

Azienda Agricola Castelvecchio di Pantani Claudia



“QUI E ORA”[®]



CLASSIFICATION: Terre di Pisa Sangiovese DOC

PRODUCTION AREA: Terricciola hills (Province of Pisa)

VINEYARDS: gujot method with 5434 vines per hectare, a yield per strain of 1-1,5 kg of grapes

GRAPES: selection of the finest Sangiovese grape from the vineyards “Profeti” and “Magra”

HARVEST: the best grapes of Sangiovese are selected, picked by hand and placed in boxes for transport to the cellar where they are immediately destemmed. The Sangiovese is harvested in the second half of September

VINIFICATION: the grapes are vinified in steel at controlled temperature, the fermentation is done by the indigenous yeasts, maceration lasts about 10 days. Throughout the vinification process the temperature is constantly monitored. Oak wood refining 500 liters for minimum 12 months and for minimum 4 months in bottle

ALCOHOL GRADATION: 13%-14,5%

BOTTLES PRODUCED: numbered bottles, about 700 bottles

The uniqueness of the wine is found in the name QUI e ORA[®] and in the label, which hides a phrase written and elaborated following what is the philosophy of our company. Each vintage will hide a different phrase but always characterized by our thinking.

Azienda Agricola Castelvecchio di Pantani Claudia Via di Bagno 56030 Terricciola (PI) Tel. e fax 0587 658318 P.Iva 01391210505 Cod. F. PNTCLD65E49L138W info@agricastelvecchio.it
www.agricastelvecchio.com