

# IL VIAGGIO DI LANDÒ

## QUARTA FERMATA



Bottiglia 750 ml

**Cantina:** Il Viaggio di Landò

**Vino:** Vino Frizzante

**Uva:** 100% Sorbara.

**Vigneti:** le uve provengono da zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro. 65 anni di età

**Densità d'impianto:** circa 2500 ceppi/ha

**Forma di allevamento:** tendone.

**Ettari:** 5000 mq.

**Vendemmia:**

La vendemmia è rigorosamente manuale, attraverso la selezione dei grappoli in vigna e un trasporto diretto in cantina in cassette che preservano la materia prima.

**Vinificazione:**

i grappoli, dirapati in maniera soffice, in assenza di ossigeno sono caricati in vasca di acciaio. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14° C con lievito indigeni.

**Affinamento:**

Svinatura immediata e successiva rifermentazione in bottiglia per 7-8mesi. Presenta un residuo zuccherino di circa 4 gr/litro.

**Note degustative:**

colore rosa cerasuolo. Al naso rivela un bouquet aromatico composto da sentori agrumati di pompelmo e sentori floreali di rosa. Il sorso è dominato dalla freschezza che non evidenzia equilibrio e sapidità

**Progetto:**

Il Viaggio di Landò è un progetto nato da una idea di ricerca di vitigni e vigneti abbandonati. L'enologo è David Landini, alla ricerca del recupero delle tradizioni e di antichi gusti.

Prima FERMATA è un vino giocoso, naturale, con bassa solforosa. Da bere con tutto, fresco o a temperatura ambiente.

**David Landini:**

David Landini, classe '75, è dottore in agraria ed in enologia. Dal 2015 è amministratore e direttore tecnico di Villa Saletta, fattoria a Palaia (Pi) di oltre 1000 ettari composta da boschi, vigneti, uliveti, campi coltivati a grano ed erbe aromatiche, tartufo, pioppete, un borgo del trecento e diversi casolari. Tra le esperienze lavorative passate più significative quella da Frescobaldi dal 2003 al 2007 come agronomo nelle aziende del Mugello (Pomino, Fattoria di Corte, Fattoria Senni, Il Palagio), quella da Antinori dal 2008 al 2014 come agronomo ed enologo interno per le aziende Tenuta di Monteloro, le Mortelle, Le Rigattaie/Val Mora, Castello di Fosini e quella con il Gruppo Bertani Domains, nel 2014, come responsabile tecnico ed aziendale delle tenute toscane a Montalcino, Montepulciano ed a Castellina in Chianti.

