

IL VIAGGIO DI LANDÒ

SECONDA FERMATA



Bottiglia 750 ml

Cantina: Il Viaggio di Landò

Vino: Vino da Tavola Bianco

Uva: 85% trebbiano, 15% malvasia.

Vigneti: le uve provengono da vigneti di circa 90 anni dislocati sulle colline di Palaia, a 180 s.l.m.

Densità d'impianto: circa 3000 ceppi/ha

Forma di allevamento: doppio capovolto e doppio cordone.

Andamento climatico:

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da poche piogge autunnali, seguite da un inverno mite e da una primavera con temperature superiori alla media. Questo ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti. Per quanto l'andamento climatico estivo sia stato caldo e secco, le brezze marine provenienti dalla vicina costa tirrenica hanno permesso di mitigare le temperature diurne favorendo così un'ottima maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata nella terza settimana di settembre, ha permesso di raccogliere uve con una perfetta qualità, ricche in aromi freschi e fruttati. Qualche pioggia durante il mese di settembre ci ha concesso di arrivare ad una buona maturazione ottenendo uve con un'ottima maturità e un freschezza.

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, in assenza di ossigeno, vengono caricati in vasca e sono in parte diraspatis (60%) ed in parte interi (40%). Questo processo, unitamente all'accurata selezione dei mosti, permette di esaltare le caratteristiche distintive di questo rosso. Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 15° C con lieviti indigeni.

Dopo una macerazione di qualche settimana per la malvasia, ed una leggera pressatura delle uve, il vino staziona per alcuni mesi nei tini per poi passare in bottiglia.

Affinamento:

minimo 6 mesi in acciaio e poi bottiglia

Note degustative:

L'elegante profilo aromatico lo rende un vino unico nel suo genere, caratterizzato da spiccate note fruttate e da note floreali che si fondono con le prime, esaltandosi vicendevolmente e lasciando una sensazione retro-olfattiva estremamente piacevole.

In bocca spiccano le note fruttate di prugna fresca, visciola. Non mancano i sentori di piccoli frutti di bosco come il ribes e il lampone. Con il tempo si sviluppano sensazioni di erbe mediterranee: timo, salvia e rosmarino. Vino ricco, sapido con un finale lungo e avvolgente.

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 Rigattae/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.

Staino