

# IL VIAGGIO DI LANDÒ

## TERZA FERMATA



Bottiglia 750 ml

**Cantina:** Il Viaggio di Landò

**Vino:** Vino da Tavola

**Uva:** 100% vino aleatico.

**Vigneti:** Le uve provengono da vigneti dislocati tra Marina di Campo e Laconan sull'isola d'Elba (LI)

**Densità d'impianto:** circa 2000 ceppi/ha

**Forma di allevamento:** doppio capovolto.

**Ettari:** 2500 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:**

Nessuna diraspatura, svinatura immediata e fermentazione a freddo. I grappoli in assenza di ossigeno sono stati caricati in vasca di acciaio. Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 16° C con lievito indigeni. Svinatura immediata alla fine della fermentazione. 50% fermentazione malolattica e 50% no.

### **Affinamento:**

alcuni mesi nei tini di acciaio e successivamente anche un periodo di bottiglia.

### **Note degustative:**

colore rosa intenso. Al naso fruttato intenso, di frutti di bosco maturi, fiori di rosa selvatica, ciliegia e prugna. In bocca è pieno, ricco, sapido, con un finale lungo ed avvolgente ed una grande freschezza

### **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, tartufoie, 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.

