



Falzari presenta Tinnari 2017 edizione limitata Trebiano in purezza biodinamico fermentato in anfora di terracotta

Dalla passione per la produzione di vini biologici, espressione dell'integrità e autenticità del territorio, nasce il Tinnari Vendemmia 2017: un vino Trebbiano in purezza, biodinamico, frutto della continua ricerca a cui Sergio Falzari si dedica con anima, corpo e studio.

Laureato in Medicina Veterinaria, Sergio Falzari negli anni si è dedicato alla sua passione primaria: l'amore per la terra e le piante che, dal 2000, lo ha portato a gestire in prima persona i vigneti dell'azienda agricola di famiglia a Vinci, in Toscana.

Dalla lavorazione di vitigni di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano, Falzari produce 4 etichette di vini biologici e biodinamici come il Selengaia - Chianti D.O.G.G, l'Altrove - IGT Rosso Toscano, il Pilandra - IGT Rosso Toscano Sangiovese in purezza e il Tinnari, un IGT Bianco Toscano, Trebbiano in purezza. Oggi Sergio presenta la sua ultima etichetta: il Tinnari Vendemmia 2017, a produzione limitata proprio per i particolari metodi di vinificazione e fermentazione in anfora di terracotta rivestita di cera d'api, con una macerazione sulle bucce per circa 30-40 giorni.

Il Tinnari Vendemmia 2017 proviene da 2 raccolte delle uve, la prima con leggero anticipo di maturazione. Dopo lo svinamento viene fatto affinare il vino sulle feccie fini con un batonnage settimanale, fino alla primavera. Questa parte del vino rappresenta circa il 40% della massa complessiva e contribuisce a dare freschezza, mineralità e struttura, mentre il restante 60% del vino deriva da una vendemmia a piena maturazione delle uve con svinatura entro le 24-36 ore dalla pigio-diraspatura soffice e successiva sfecciatura prefermentativa.

La fermentazione avviene a temperatura controllata di 20°C con tutti i relativi passaggi utili a preservare i profumi. La fermentazione alcolica del "fiore" inizia in modo spontaneo, si svolge a temperature basse e dura circa 20-25 giorni. Successivamente segue la fermentazione malolattica su tutte e due le masse per rendere stabile il vino nel tempo ed evitare il rischio di una rifermentazione in bottiglia.

Se questa procedura non avvenisse occorrerebbe filtrare in modo sterile per eliminare gli agenti batterici che la provocano e solfatarlo fortemente. Nella fermentazione e in tutte le fasi successive di produzione non viene utilizzata nessuna sostanza al di fuori di quantitativi bassissimi di solfiti (solforosa totale del vino commercializzato: max 70 mg/lt). Maturazione e affinamento avvengono in vasi vinari di acciaio inox e cemento fino all'imbottigliamento, che viene eseguito tramite una filtrazione non stretta, cioè con filtri a cartoni di 3-5 micron o di diametro maggiore. Segue, infine, la maturazione in bottiglia per minimo 2 mesi.

"Questo vino è un coraggioso Trebbiano Toscano in purezza biodinamico – afferma con orgoglio **Sergio Falzari** - Siamo certi che in un angolo della Toscana verace possa nascere un fiero Bianco. Si distingue per sapidità ed un sapore antico, memore di quando questa terra era sommersa dal mare e di un felice vissuto nel grembo di un'anfora di terracotta toscana. L'etichetta raffigura Tinnari: un'opera di mia madre, Clementina Brescianino".

Per informazioni: www.vini-falzari.it

Ufficio Stampa
NewsCast srl
+39 06 33252983
agenzia@newscast.it
www.newscast.it