



# Canna Torta - 2020

## 2020

### IGT TOSCANA BIANCO



*Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.*

*- Francesco Illy*

<b>Denominazione</b>	<b>IGT TOSCANA BIANCO</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Prodotto da uve Biologiche acquistate</b>
<b>Annata</b>	<b>2020</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2018</b>
<b>Alcol</b>	<b>12,5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>4.000</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Guyot, 6.000 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Terreno alluvionale sedimentario di un'era geologica più recente, con una più ricca varietà di rocce dal galestro all'alberese e al granitico.</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>50 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale l'ultima settimana di Settembre</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Solforosa Totale</b>	
<b>Vinificazione</b>	<b>Fermentazione e macerazione per 9 mesi in anfore di terracotta Successivamente il vino viene posto in inox per 1 mese per lasciarlo decantare naturalmente e poi imbottigliato.</b>
<b>Affinamento</b>	<b>9 mesi di contatto con le bucce in anfore di terracotta.</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>Questo vino, come molti vini arancioni, esce dalla zona di comfort del gusto tipico del vino. Noi chiamiamo questo gusto umami. Non è solo un gusto ma anche una sensazione, è un mix di salinità, dolcezza, amarezza ma anche acidità, rendendo questo vino ricco, carnoso e anche molto gustoso e saporito.</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0,75L</b>

