



# Canna Torta - 2022

## 2022

### 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>Produced from 50% purchased grapes and remaining 50% from our own production, all organically grown in Tuscany</b>
<b>Annata</b>	<b>2022</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2018</b>
<b>Alcol</b>	<b>12%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>5300</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Guyot, 6.000 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Terreno alluvionale sedimentario di epoca 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>0 mg/l</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>Fermentazione e macerazione per 7 mesi in anfore di terracotta con le proprie bucce. Successivamente il vino viene posto 7 mesi in cemento, per lasciarlo decantare naturalmente e poi imbottigliato senza solfiti.</b>
<b>Affinamento</b>	<b>7 mesi sulle bucce in anfora di terracotta e 7 mesi in vasche di cemento.</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>0.75 l</b>

