

FIorenzo

PAINTING / DIPINTO

BACCANALE TRIUMPH OF BACCHUS

MICHAELINA WOUTIERS

KUNSTHISTORISCHES MUSEUM, VIENNA, (AUSTRIA)



BAKKANALI FIRENZA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA SANGIOVESE

750 ML e

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BAKKANALI SOC. AGR. SRL
SEGGIANO - ITALIA



PRODOTTO IN ITALIA



CORK / TAPPO

44X24 MICROAGGLOMERATO HIT
(LAFITTE)

VITICULTURE

GRAPE: SANGIOVESE

APPELLATION: IGT TOSCANA

SULFITES: <25 MG/L TOTAL

VINEYARD: 0,6 HA

LOCATION: MONTE AMIATA (POGGIOFERRO)

SOIL: MARL WITH CARBONATE AND

LIMESTONE ROCKS RICH PRESENCE OF IRON

ALTITUDE: 600 M

AGE OF THE VINES: 20 YEARS

ORGANIC FARMING - BIODYNAMIC



VITICOLTURA

UVAGGIO: SANGIOVESE

DENOMINAZIONE: IGT TOSCANA

SOLFOROSA: <25 MG/L TOTALE

VIGNETO: 0,6 HA

POSIZIONE: MONTE AMIATA (POGGIOFERRO)

TERRENO: MARNA CON ROCCE CARBONICHE

E CALCARI, RICCA PRESENZA DI FERRO

ALTITUDINE: 600 M

ETA' DEI VIGNETI: 20 ANNI

BIOLOGICO - BIODINAMICA

WINEMAKING

YEAST: INDIGENOUS

FERMENTATION: WHOLE BUNCH, SEMI-CARBONIC

MACERATION FOR 2 WEEK, PRESS WITH FEET

AND LEFT IN INFUSION FOR 2 DAYS

AGING: WOODEN BARRELS

PRODUCTION: 4.000 BOTTLES

VINIFICAZIONE

LIEVITI: INDIGENI

FERMENTAZIONE: GRAPPOLO INTERO, MACERAZIONE

SEMI -CARBONICA PER 2 SETTIMANE, PIGIATO

CON I PIEDI E LASCIATO IN INFUSIONE 2 GIORNI

AFFINAMENTO: TRONCOCONICHE DI LEGNO

PRODUZIONE: 4.000 BOTTIGLIE