



BIANCO IGT TOSCANO 2008

Le Stinche

Il vigneto "CROCE DI BRACCIANO": a monte del Castello delle Stinche, sulla cima di un poggio a quasi 700 metri di quota, è stato impiantato nel 1991 con vitigni di Sauvignon blanc e Chardonnay . L'intera superficie è di 0,7 Ettari con 1940 viti di Sauvignon e 1750 di Chardonnay

L'annata 2008: e' stata caratterizzata da un andamento regolare con caldo temperato in estate intervallato da piogge e con buone escursioni termiche fra giorno e notte. La vendemmia precoce ha consentito di raccogliere i grappoli al momento della loro massima espressione.

La vendemmia: effettuata rigorosamente a mano, il 3 Settembre per il Sauvignon ed il 24 Settembre per lo Chardonnay ha consentito una cernita accurata delle uve. La scelta in campo ha destinato alla produzione di questo vino soltanto 2.250 kg di uve.

La Vinificazione: avvenuta in acciaio con un artigianale, ma efficace sistema di controllo della temperatura, ha protetto gli aromi varietali.

L'imbottigliamento: a Gennaio 2008 per una produzione totale di sole 1.783 bottiglie!

L'Azienda Castello di Lamole: di Juliane Konrad opera su terreni della Fattoria di Lamole di Paolo Socci.

L'Enologo: il Dott. Federico Staderini

Il Marchio Aziendale "le Stinche": si riferisce all'omonimo Castello, i cui resti fanno parte della Fattoria di Lamole, costruito in epoca longobarda su un precedente insediamento romano ed appartenuto alla famiglia Cavalcanti (di cui il poeta Guido). Ribellatisi i Cavalcanti alla Repubblica Fiorentina, il 5 Agosto 1304 il castello fu espugnato e gli abitanti deportati a Firenze e imprigionati nel carcere costruito su un'isola nell'Arno che da questi primi abitanti prese il nome. A Firenze la Via dell'isola delle Stinche, in Santa Croce, testimonia ancor oggi l'avvenimento.

L'Etichetta: riprende l'immagine del castello rappresentata in un Cabreo settecentesco.

www.fattoriadilamole.it

e-mail: info@fattoriadilamole.it