

Fonterinaldo

IGT TOSCANA VERMENTINO



Fonterinaldo è ottenuto dalla selezione delle migliori uve Vermentino provenienti da diversi appezzamenti situati in un'area caratterizzata da un'interazione unica tra influssi marini e collinari. Le diverse esposizioni e composizioni pedologiche contribuiscono ad una complessità aromatica e strutturale distintiva.

La produzione è limitata ad un numero contenuto di bottiglie numerate, espressione fedele dell'essenza del nostro territorio.

La fermentazione alcolica avviene per dieci giorni in anfora di cocciopesto e termina il processo con un affinamento nella barricaia, dove il vino permane per circa due mesi. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fruttate di pesca bianca e scorza di limone, note erbacee di timo e un delicato sentore balsamico.

Curiosità Vigneto

Il podere Fonterinaldo è strettamente legato alla storia di Castelfalfi in quanto parte integrante del patrimonio di una delle famiglie più importanti che vissero in questo magico angolo della Toscana, i Caetani. Questa ricca famiglia locale, imparentata con Lorenzo De' Medici detto Il Magnifico, determinò le vicende di Castelfalfi nel corso dei secoli. I Caetani diedero al Castello di Castelfalfi, l'assetto architettonico che ancora oggi è visibile, la loro presenza nel borgo è testimoniata fino ad oggi da stemmi, emblemi e ricordi, non ultimo il ritratto di Costanza de' Medici, moglie di Giovanfrancesco Caetani. Fonterinaldo nel 1534 era proprietà di Donato Caetani: oltre alla vigna vi era una casa da contadino; fu però Lorenzo il Magnifico, che interpellato dai Caetani per fornire un parere sulla divisione dell'eredità di Francesco Caetani fra i suoi quattro figli, attribuì la proprietà di Fonterinaldo a Giuliano di Francesco Caetani.

Curiosità Etichetta

L'etichetta mette in evidenza l'importanza del podere Fonterinaldo, ricordandoci la storia della mezzadria e delle famiglie che vivevano un tempo nella tenuta. E' un vino simbolo di un territorio che si trova a confine con Firenze, Pisa e Volterra, in una zona da cui veniva presa l'acqua, motivo per cui troviamo raffigurati un rio ed un mulino.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Vermentino

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie

VITIGNI: Vermentino 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in anfora a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Piatti a base di tartufo bianco, formaggi media stagionatura, pesce e carni bianche



Castelfalfi