

# CERTALDO *Cinquantotto*



**Tipologia:** IGT Bianco, Toscana 2022

**Vitigni:** Incrocio Manzoni 60%, Chardonnay 40%

**Terreno:** limo, sabbia e argilla si uniscono in un mix perfetto e garantiscono la ricchezza tipica dei terreni situati nei pressi del fiume. Ci troviamo in questo caso a sessanta metri sopra il livello del mare.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere complete di raspo. Dopo la decantazione statica a freddo, il vino fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata (15/16 gradi) per circa due settimane.

Segue una maturazione sui lieviti di circa due mesi.

L'etichetta mostra adesso una fase più adulta: Nazzareno e Cipriana si esibiscono in una danza che simboleggia l'adesione incondizionata al loro amore. È questo il tempo dei progetti, del matrimonio, dei figli; un tempo di consolidamento, promesse e devozione.