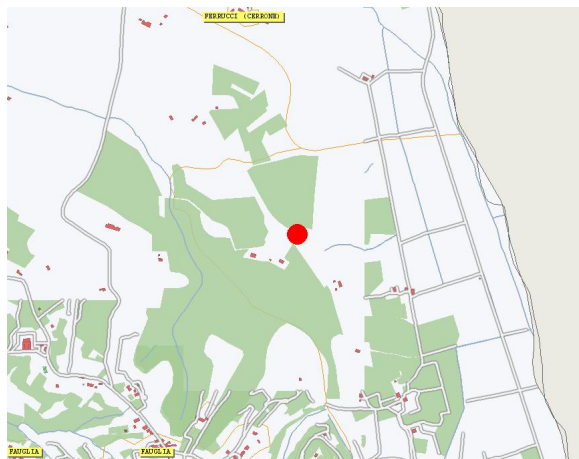




I GIUSTI & ZANZA

I Giusti & Zanza Vigneti nasce dalla ristrutturazione di una vecchia Cantina che, nelle Colline di Fauglia, produceva vino dagli inizi del XIX secolo.

Posizione Geografica: Il territorio fa parte della Toscana della Costa, circa 30 km a nord di Bolgheri a 100 metri di altitudine, dove si risente del benefico influsso del mare. Il paesaggio è caratterizzato da dolci colline di origine alluvionale e da terreni leggeri composti principalmente da sabbie, ghiaie e limi con limitata presenza di argilla, facili da lavorare e particolarmente drenanti.

Il clima Mediterraneo, con inverni miti ed estati temperate dalla brezza di mare, unito all'intensa luminosità dei luoghi, assicura condizioni ideali per la viticoltura.

I Vigneti : Attualmente l'Azienda conduce 17 ettari di vigneto dedicato principalmente alla coltivazione di uve a bacca rossa.

La densità di piantagione dei vigneti varia , a seconda delle varietà coltivate, dai 9000 ai 10500 ceppi per ettaro, l'età delle viti va dai 10 anni dei nuovi impianti ai 40 anni dei vecchi.

La produzione di uva arriva ad un massimo di 80 qli per ettaro con rese per ceppo molto basse che garantiscono uve perfettamente mature.

La Condizione Agricola è di tipo organico e in vigna viene unicamente fatto uso di pratiche naturali usando preparati biologici e biodinamici.

Le varietà delle uve coltivate sono principalmente il Sangiovese, la Syrah, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Merlot, il Petit Verdot e l'Alicante; si coltivano anche piccole quantità di uve bianche come il Semillon ed il Trebbiano Toscano.

La Vendemmia: I vecchi vigneti così come i nuovi impianti vengono vendemmiati unicamente a mano in modo da realizzare direttamente in vigna una prima selezione delle uve.

La Vinificazione: avviene in maniera tradizionale, sfruttando la naturale capacità estrattiva dei mosti, con dolci movimentazioni della vinaccia e lunghe macerazioni che arrivano fino a 18/24 giorni, a seconda della varietà e della maturazione delle uve.

L'affinamento : dei vini è condotto in tonneau da 300lt di rovere francese a tostatura media, e varia a seconda del vitigno e dell'annata. I vini vengono imbottigliati dopo una leggera filtrazione senza alcun tipo di stabilizzazione, per cui eventuali sedimenti sul fondo della bottiglia sono testimoni della naturalità del prodotto.

Via Puntoni, 9 Loc. Fauglia
56043, Fauglia
Tel. tel. 0585/44354 fax 0585/489912
info@igiustiezanza.it
www.igiustiezanza.it



Orari:

La cantina è aperta dal Lunedì al Sabato, siamo lieti di ricevere le Vostre visite su appuntamento.

