



# FABBRICA

## PrototiPOP | Sangiovese PetNat

### VINO SPUMANTE BRUT ROSSO "SUR LIE" 2021

**Uva:** 100% Sangiovese

**Vigna:** Cantina

**Data raccolta:** 17 Settembre

**Fermentazione:** Pressata grappoli interi; fermentazione spontanea in acciaio; imbottigliato a circa 20g/l di zuccheri non svolti per finire la fermentazione naturalmente in bottiglia

**Zuccheri residui:** 0.0g/l. Non dosage

**Alcool:** 12.5%

**pH:** 3.20

**Enologo:** Tim Manning

Svolta la fermentazione malo-lattica.  
Non sboccato. Senza solfiti aggiunti

Il nuovo spumante Spumante Fabbrica, o meglio il PetNat, fa parte della gamma di sperimentazione Prototipo. Il Prototipo ci dà l'opportunità di provare cose nuove in cantina; sperimentare, innovare ciò che non distoglie dall'attuale consolidata gamma di vini.

Questo PetNat è uno spumante naturale, con una fermentazione che inizia in vasca e termina in bottiglia. Non viene sboccato e quindi lieviti e vino rimangono insieme, conferendogli il suo carattere unico.

Con il suo colore rosso, mostra già un'idea di cosa aspettarsi in bocca: ciliegia fresca e lampone; leggero, divertente, frizzante e molto beverino.

## Pop!



FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: info@fabbricapienza.com  
www.fabbricapienza.com



# FABBRICA

## NEWTON BIANCO

### IGT TOSCANA 2020

50% Viognier 50% Vermentino

Le uve selezionate sono state diraspate e pigiate, con il mosto lasciato chiarificare per 48 ore a 10°C. Non sono stati aggiunti chiarificanti.

Il succo leggermente chiarificato è stato travaso in tini trocononici di legno Grenier da 20 HL e lasciato fermentare utilizzando lieviti naturali. La temperatura è stata controllata per non superare i 18°C.

Al termine della fermentazione, ogni varietale è stato lasciato nel tino sulle fecce fini, senza travasi per 11 mesi prima di essere assemblato in acciaio inox in preparazione all'imbottigliamento.

13,5% alc.

5'300 bottiglie con tappo a vite  
100 Magnum con sughero naturale

Enologo: Tim Manning



FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: info@fabbricapienza.com  
www.fabbricapienza.com



# FABBRICA

## NEWTON ROSSO

### IGT TOSCANA 2020

#### 100% Sangiovese

Le uve Sangiovese precedentemente selezionate sono state diraspate per l'85% e per il 15% tenute a grappolo intero.

I grappoli interi sono stati pigiati con i piedi in vasche di fermentazione e successivamente è stata aggiunta sopra l'uva diraspata.

Fermentazione avvenuta tramite lieviti autoctoni a temperatura controllata al di sotto dei 30°C.

Le fermentazioni sono state inizialmente effettuate con due rimontaggi giornalieri con leggero addolcimento del cappello e successivamente follate.

La fermentazione e la macerazione sono durate circa 90 giorni al seguito dei quali le vinacce sono state pigiate e il vino travasato in una vasca di cemento non vetrificato dove è stato affinato per circa 12 mesi.

14% alc.

13'300 bottiglie con tappo a vite  
100 Magnum con sughero naturale

Enologo: Tim Manning



FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: info@fabbricapienza.com  
www.fabbricapienza.com



# FABBRICA

## ROSSO DI FABBRICA



### IGT TOSCANA 2010

**Sangiovese, Syrah**

**Terreno:** Sabbioso - argilloso con elevata dotazione di calcare attivo e sali minerali

**Altitudine:** Circa 470 metri slm

**Allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** circa 5'000 piante/ettaro

**Vinificazione:** In tini di acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:** Il 75%, 12 mesi in tino di acciaio inox. Il restante 15% per 12 mesi in tonneau di 3° passaggio

**Enologo:** Maurizio Saettini

Di colore rosso rubino brillante e trasparente. Al naso evidenzia un fruttato rigoglioso da cui emergono note di ciliegia scura e fragoline di bosco. La permanenza nel bicchiere del vino svela note ematiche e ferrose, cenni di rosa e di scorza d'arancia. In bocca, l'ingresso è fragrante, morbido e sapido. Il finale rimanda alla fitta trama strutturale del vino con nuance affumicate e una bella nota agrumata in chiusura.

FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: [info@fabbricapienza.com](mailto:info@fabbricapienza.com)  
[www.fabbricapienza.com](http://www.fabbricapienza.com)



# FABBRICA

## SANGIOVESE DI FABBRICA



### IGT TOSCANA 2016

**100% Sangiovese**

**Terreno:** Sabbioso - argilloso con elevata dotazione di calcare attivo e sali minerali

**Altitudine:** Circa 470 metri slm

**Allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** circa 5'000 piante/ettaro

**Vinificazione:** In tini troncoconici di rovere a temperatura controllata

**Maturazione:** 24 mesi in tonneau con leggere tostature

**Enologo:** Maurizio Saettini

Di colore rosso rubino brillante e trasparente. Al naso evidenzia un fruttato rigoglioso da cui emergono note di ciliegia scura e fragoline di bosco. La permanenza nel bicchiere del vino svela note ematiche e ferrose, cenni di rosa e di scorza d'arancia. In bocca, l'ingresso è fragrante, morbido e sapido. Il finale rimanda alla fitta trama strutturale del vino con nuance affumicate e una bella nota agrumata in chiusura.

FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: [info@fabbricapienza.com](mailto:info@fabbricapienza.com)  
[www.fabbricapienza.com](http://www.fabbricapienza.com)



# FABBRICA

## SYRAH DI FABBRICA



### IGT TOSCANA 2017

**100% Syrah**

**Terreno:** Sabbioso - argilloso con elevata dotazione di calcare attivo e sali minerali

**Altitudine:** Circa 470 metri slm

**Allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** circa 5'000 piante/ettaro

**Vinificazione:** In tini troncoconici di rovere a temperatura controllata

**Maturazione:** 24 mesi in tonneau con leggere tostature

**Enologo:** Maurizio Saettini

Rosso rubino, al naso ricco di frutti di bosco e amarene, con eleganti note di violetta selvatica, tiglio ed erbe aromatiche. In bocca il corpo è medio-pieno, succoso ed avvolgente mostra tannini morbidi e ben integrati da un'acidità equilibrata. Il finale è solido e concreto sorretto da un frutto resistente e vivace.

FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: [info@fabbricapienza.com](mailto:info@fabbricapienza.com)  
[www.fabbricapienza.com](http://www.fabbricapienza.com)



# FABBRICA

## BIANCO DI FABBRICA

### IGT TOSCANA 2018

**Vermentino, Roussanne, Marsanne, Viognier**

**Terreno:** Sabbioso - argilloso con elevata dotazione di calcare attivo e sali minerali

**Altitudine:** Circa 470 metri slm

**Allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** circa 5'000 piante/ettaro

**Vinificazione:** In tini troncoconici di rovere a 18°C.

**Maturazione:** 12 mesi in tonneaux di cui 8 mesi sulle sue fecce fini

**Enologo:** Maurizio Saettini

Da un blend inusuale ed affascinante nasce il Bianco di Fabbrica: Viognier, Marsanne, Roussanne e Vermentino; un vino che unisce simbolicamente la Toscana e la Valle del Rodano. Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si rivela subito intenso con note di talco, tiglio e scorza di lime. Al palato è ampio e scorrevole, dolce, acido ed estremamente sapido, impreziosito da tannini fitti e vellutati.



FABBRICA PIENZA Società Agricola Semplice

Loc. Borghetto snc, 53026 Pienza (SI), Italia - Tel: +39 0578 810030 - Fax: +39 0578 810017 Mail: info@fabbricapienza.com  
www.fabbricapienza.com