



HATTORI GANZO

100% CHARDONNAY IN ANFORA

L'«Hattori Ganzo» come tutte le belle scoperte inaspettate, nasce da un'anfora Tava «dimenticata» nel nostro laboratorio. Il suo nome deriva dal fatto che le volte che lo facevamo assaggiare in anteprima: «Ganzo» era la seconda parola dopo «Wasabi» che gli avventori esclamavano ad ogni assaggio! Per questo motivo abbiamo pensato che un vino con questa personalità avesse bisogno di un nome e cognome altrettanto leale ed efficace, da qui, Hattori Ganzo.

La base di questo Chardonnay biologico coltivato presso la nostra Fattoria (e lavorato senza interventi chimici né pesticidi di qualsiasi genere) era infatti una parte della base vinosa destinata alla produzione del nostro Vermouth Agricolo «Bouquet» a cui poi aggiungiamo le nostre botaniche raccolte a mano.

Questa eccellenza smarrita nel 2021 durante i lavori di manutenzione della cantina dove inizia il bosco che porta alla nostra tartufaia spontanea (che da anche origine ai nostri lieviti unici e misteriosi e che forse hanno contribuito a questa magia della natura) è stata ritrovata solo lo scorso anno e quando l'abbiamo aperta il nostro terroir ci aveva fatto un regalo meraviglioso e inatteso.

Uno chardonnay gastronomico, meditativo, da dopo cena e dai profumi fuori da ogni schema che riguarda questo tipo di uvaggio, un vino a bassa concentrazione di solfiti che dimostra l'incredibile ricchezza del nostro terroir, che privo di qualsiasi trattamento intensivo, si è espresso in un modo capace di sorprendervi con un gusto vegetale e di radice, ai confini del «vino naturale» per come lo conoscete!

Tra le sfumature eleganti di questo vino in tiratura limitata e irripetibile sono infatti riconoscibili:

Wasabi, Cannella, Ravanello, Tabacco, Grappa al bambù, Camino, Affumicato, Asparago, Ginestra, Camomilla romana, Miele del corbezzolo, Ricotta, Genziana, Friggiteli, Cetriolo, Ginseng, Fiori di Carciofo, Buccia di carota, Sedano, Rafano, Curcuma, Terra bagnata, Sake, Senape, Sesamo, Zenzero, Fiori di cima di rapa, Lentisco, Baccello, Terra bagnata, Coccio, Il bianco del melograno, Foglie di te essiccate, Olive, Rabarbaro, Cenere, Sigaro, Foglie di fico, Achillea, Mentuccia, Grappa

Provatelo con:

Bollito, Insalata di Farro, Carpaccio di Porcini, Formaggi, Agnello, Verdure Grigliate, Risotto allo zafferano, Sushi, Sashimi, Trippa fredda, Zuppa di verdura o con Giardiniera. Usatelo come compagno solitario al fianco di un buon libro, oppure portatelo con voi per stupire i vostri amici dopocena davanti a un gioco da tavolo, divertendovi a riconoscere le sfumature e i colori di questo incredibile vino naturale.

Caratteristiche tecniche:

Vino in stile Orange di Chardonnay in purezza, prodotto a 450 mt sul livello del mare a Fattoria Lavacchio Biowinery alle porte del Chianti Rufina in un suolo ricco di scheletro per lo più costituito da galestro. Trenta giorni sulle sue bucce, affinamento in anfora di terracotta Tava. Servire freddo per una maggiore piacevolezza, temperatura ambiente per riconoscere meglio le sfumature. Solo 1500 bottiglie di quest'annata unica. 14% Gradi alcolici. Vinificazione come da disciplinare Vinnatur.



FATTORIA LAVACCHIO BIOWINERY
via Montefiesole 55 - Pontassieve (FI)
cap 50065 - tel 3383074528

