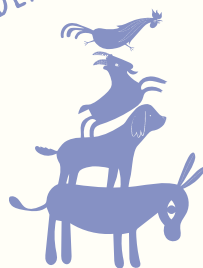


PODERE VALIGONDOLI



Vino Da Tavola Bianco - *White wine*

DI PUNTO IN BIANCO

Un vino fresco, allegro e fruttato, perfetto per le serate estive, come aperitivo, con antipasti freschi, carni bianche o pesce.

Fresh, joyful and fruity wine, perfect for Summer evenings, aperitif, with fresh appetizers, white meat or fish.



Zona di produzione - *Region*

Valigondoli - San Casciano V.P. – Toscana



Classificazione - *Classification*

Vino Bianco da Tavola - White wine



Uvaggio - *Grape Variety*

Trebbiano



Metodo di produzione - *Winemaking*

Raccolta e selezione manuale delle uve e soffice pressatura. Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio Inox.

Manual harvest and selection of the grapes and soft pressing. Spontaneous fermentation in stainless steel tanks.



Maturazione e Affinamento - *Maturation and aging*

4 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio Inox.

4 months on the lees in stainless steel tanks.



Temperatura di servizio - *Service Temperature*

Servire a 8 -10 °C - *To be served at 8-10 °C*



DI PUNTO IN BIANCO

LA STORIA DIETRO QUESTO NOME ED ETICHETTA THE STORY BEHIND THIS NAME & LABEL

La frase “Di Punto in Bianco” è un’espressione che usiamo quando facciamo un cambiamento o prendiamo una decisione spontaneamente, all’improvviso, senza pensarci due volte.

Abbiamo deciso di chiamare così il nostro vino bianco perché descrive perfettamente come è nato. In Chianti produciamo soprattutto vini rossi e, originariamente, nei vigneti della nostra azienda c’erano solo uve rosse. Il sogno di Arianna, però, era quello di produrre un vino bianco e per questo ha iniziato a cercare un altro vigneto che avesse anche uve bianche. Alla fine lo ha trovato, e poco dopo è nato il nostro primo vino bianco.

In questa etichetta Arianna è rappresentata dal coniglio, che lancia un grappolo d’uva rossa all’asino (cioè Alessio), il quale magicamente lo fa diventare bianco. L’uva si trasforma da rossa a bianca in pochi istanti e, di punto in bianco, Alessio si ritrova con un’uva bianca e un nuovo progetto tra le mani.

The phrase “Di Punto in Bianco” (= “Just Like That”) is an Italian expression which we use when we are making a change or taking a decision spontaneously, all of a sudden, without thinking twice.

We decided to call our white wine in this way as it perfectly describes how this wine was born. In Chianti we mostly have red wines, and the vineyards we originally had in our farm were just red. Arianna’s dream was to produce a white, and she has been searching for another vineyard that would also have the white grapes. Finally she found it, and our first white wine was born soon after.

In this label, Arianna is represented by the rabbit, who is throwing a red grape to the donkey (aka Alessio) who magically gets it white. The grape turns from red to white in a few moments, and just like that Alessio has a white grape and a new project in his hands.

