

Partendo dalla terra tenuta a prato e concimata organicamente, dalle vecchie viti (oltre 60 anni) lavorate a mano e con trattamenti biologici, siamo arrivati coinvolgendo storici, archeologi, dottori in agraria, geologi, mastri cocciari, ad avere nel 2014 un prodotto eccelso, perfetto nei suoi equilibri e soprattutto totalmente naturale senza alcun tipo di aggiunta cioè "è una spremuta di uva che la terra ci dona". Viviamo e lavoriamo, come gli antichi Etruschi, ad Arezzo, nel cuore della Toscana, ai piedi delle Foreste Casentinesi. Ora, dopo uno studio di 15 anni, i proprietari della fattoria vogliono far conoscere al pubblico sui loro prodotti agricoli tra i quali prima di tutto si distingue il vino etrusco. Tutto ciò che producono, comunque, si caratterizza per la qualità estremamente elevata e la quantità estremamente limitata, è molto apprezzato e ricercato da collezionisti e musei di tutto il mondo ed immesso sul mercato con il marchio "Rasenna in Tuscany", giacché Rasenna era il nome degli Etruschi prima dell'invasione romana.

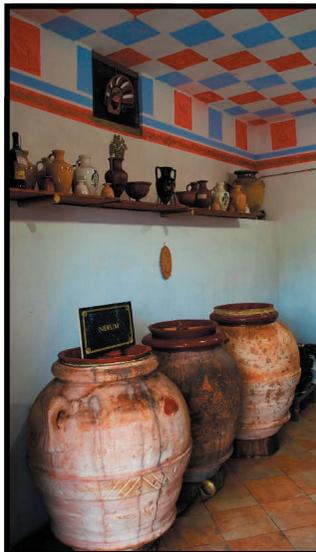
VINO come lo facevano gli Etruschi

- Ripercorrere la storia del vino significa realizzare la storia dell'uomo: Sapere e Sapore, Cultura e Coltura, Vita e Vite, condividono non solo la stessa origine etimologica. L'arte della coltivazione della vite è arrivata in Italia probabilmente nel secondo millennio avanti Cristo e la nostra penisola ha dimostrato di essere particolarmente adatta a far crescere questo tipo di piante. Gli Etruschi erano davvero affezionati al vino, una bevanda che collega popoli e civiltà più di qualunque altra e che, oggi come nei tempi antichi, è considerato come il vettore culturale per eccellenza.

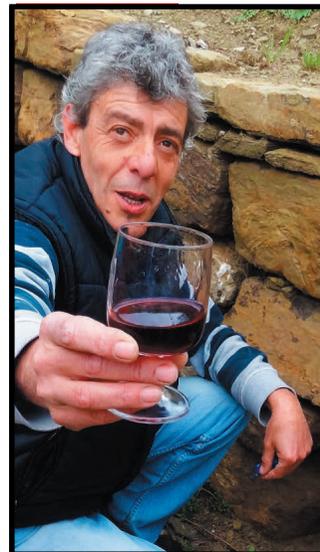
I vitigni rivolti a sud ovest a circa 350 mt. s.l.m. furono piantati nel 1960 dal Nonno Lorenzo, da allora la cultura del fare vino è passata per il genero Rinaldo e da lui al nipote Francesco Mondini il quale ha dedicato 18 anni della sua vita alla ricerca e ricostruzione dei sistemi di vinificazione usati anticamente, una disciplina che prende il nome di Archeologia sperimentale.

RASENNA TUSCANY

PRODUCIAMO **VINO** COME 2.500 ANNI FA
L'EMOZIONE DI FARE VINO COME **ARCHEOLOGIA SPERIMENTALE**



Gli ORCI in terracotta nella cantina decorata come un Tempio Etrusco



Assaggiate il vino appena spillato dagli enormi orci sepolti 3 metri sotto terra nella Collina degli Orci



Sigilliamo i nostri orci per l'affinamento a mano con resine vegetali e la cera delle nostre api

Az. Agricola
Bio Tarazona Miriam
Loc. Antria 32/c
52100 Arezzo
TUSCANY- ITALY

mob. +39 347 7755822
mob. +39 340 0728922

www.etruscanywine.com
info@etruscanywine.com

www.rasennaintuscany.com
info@rasennaintuscany.com

VI SIETE MAI CHIESTI CHE COSA BEVESSE L'INVINCIBILE EROE
ACHILLE SOTTO LE MURA DI TRIOA?
◊ GLI INPERATORI ROMANI NEI LORO PALAZZI?
POTETE SMETTERE DI SOGNARE E COMINCIARE A BERE!

RASENNA TUSCANY

PRODUCIAMO **VINO** COME 2.500 ANNI FA
L'EMOZIONE DI FARE VINO COME **ARCHEOLOGIA SPERIMENTALE**

AGRICOLTURA BIOLOGICA - NO OGM (VIGNETI VECCHI 50-70 ANNI) - GRAPPOLI RACCOLTI A MANO - NESSUN ELEMENTO AGGIUNTO, SOLO SUCCO D'UVA - NO BARRIQUE, SOLO ORCI INTERRATI A 3 METRI DI PROFONDITÀ - QUESTO ERA IL MODO IN CUI FACEVANO IL VINO (LA BEVANDA DEGLI DEI) **1.000 PRIMA DELLA NASCITA DELL'IMPERO ROMANO**, AL TEMPO DEGLI ETRUSCHI. COSÌ COME 2.500 ANNI FA IN TOSCANA I NOSTRI AVI ETRUSCHI PRODUCEVANO, COMMERCIALIZZAVANO E VIVEVANO IN ARMONIA CON LA NATURA CIRCOSTANTE, COSÌ OGGI NOI SIAMO ORGOGLIOSI DI PROPORVI LA SELEZIONE DEI PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO



VI SIETE MAI CHIESTI CHE COSA BEVESSE L'INVINCIBILE EROE
ACHILLE SOTTO LE MURA DI TRIOA?
◊ GLI INPERATORI ROMANI NEI LORO PALAZZI?
POTETE SMETTERE DI SOGNARE E COMINCIARE A BERE!

AGRICOLTURA BIODINAMICA - NO OGM (VIGNETI VECCHI 50-70 ANNI) - GRAPPOLI RACCOLTI A MANO - NESSUN ELEMENTO AGGIUNTO, SOLO SUCCO D'UVA - NO BARRIQUE, SOLO ORCI INTERRATI A 3 METRI DI PROFONDITÀ - QUESTO ERA IL MODO IN CUI FACEVANO IL VINO (LA BEVANDA DEGLI DEI) 1.000 PRIMA DELLA NASCITA DELL'IMPERO ROMANO, AL TEMPO DEGLI ETRUSCHI.



UVEM



Il primo vino al mondo vinificato in orci di terracotta vetrificati, a 3 metri di profondità, un progetto che unisce la storia del vino alla moderna tecnologia. "Metodo Mondini". Vitigno: di 50-70 anni: Sangiovese-Canaiolo-Ciliegiolo 85%, Trebbiano-Malvasia 15% - Alcool: 13%. Vendemmia: a mano. Vinificazione: le uve vengono separate dai raspi a mano, pressate dolcemente, senza alcuna aggiunta di anidride solforosa o di altre sostanze. La pigiatura è fatta a mano ogni giorno. Le feccie sono eliminate per decantazione. La vigna viene trattata con sistema biologico certificato e biodinamico cioè concimata con escrementi animali, trinciature e tenuta a prato. Dopo le varie zappettature, passaggi antiperonospera e oidio, defogliazione vicino al grappolo per raccogliere tutto il sole prima di essere raccolto. Verso la fine di settembre primi

di ottobre, inizia la raccolta che è fatta assolutamente manuale, da bambini e persone da tre anni fino a 84 anni in festa ed in armonia con la natura. Dopo, il UVEM viene messo sotto terra, in orci fatti a mano da un mastro cocciaio di Cortona che ancora usa le cave dove si rifornivano i nostri antenati Etruschi, senza utilizzo di pompe, dove la temperatura costante, la quasi completa assenza di ossigeno, il buio completo lo rendono un vino unico nei colori, nei profumi, nei sapori e nei retrogusti veramente inconfondibili. Dopo 24 mesi viene imbottigliato in 100 magnum da 1,5 Lt. e 250 bottiglia di 250 ml, poi tenuto sei mesi in cantina prima della vendita.



VINUM



È prodotto con il metodo Mondini, cosicché il succo d'uva viene messo in orci che, sigillati con resine vegetali e cera delle nostre api e poi sepolto sottoterra, li vinifica per 1 anno.

Risulta un vino, ricco, gustoso e profumato, e certamente adatto per i pasti di tutti i giorni e/o una serata tranquilla con gli amici o un evento importante. Affinamento: in vasi interrati per 12 mesi e poi in bottiglia per sei mesi. - Produzione: 400 bottiglie da 750 cl. - Temperatura di servizio: 14/16°C. Colore: rosso rubino con riflessi viola scuro rubino intenso.

Profumo: unico, intenso e ben definito, con accenti di miele e resina.

Gusto: inizialmente può parere dolciastro a causa dell'esplosione di sapori derivante dall'isolamento del vaso e dallo scambio con i minerali del suolo, ma finisce per essere ben secco e tannico.

PRODUCIAMO VINO COME 2.500 ANNI FA
L'EMOZIONE DI FARE VINO COME ARCHEOLOGIA SPERIMENTALE



ALBUM



Le uve bianche Trebbiano e Malvasia con portainnesti che oggi non esistono più, vengono colte rigorosamente a mano verso la fine di settembre. Appena colti, ai grappoli vengono tolti quasi tutti i "graspi" a mano e poi gli acini interi messi nello strettoio. Il succo d'uva che esce entra per caduta nell'orcio coibentato con cere e resine per iniziare la sua fermentazione, dopo un travaso "il nettare degli Dei" viene portato nella collina degli orci dove vinifica in assoluta armonia con la natura. A tre metri di profondità non c'è luce né aria né rumori ma in compenso c'è la temperatura costante una cantina naturale perfetta come usavano i nostri avi Etruschi. L'Album riposa per un anno a contatto con i minerali circostanti, si arricchisce ed acquista profumi e sapori totalmente diversi che lo rendono unico e inconfondibile. Un grande corpo, morbido profumato rendono Album un vino armonico e con possibilità di abbinamenti che spaziano dagli antipasti ai formaggi dalle carni bianche ai dolci.

La produzione di 350 bottiglie l'anno, per cui limitata, viene imbottigliata in vetri da 800gr (da invecchiamento) tappata con sugheri naturali Amarin e sigillata con gommalacca gialla, questo per garantire un buon invecchiamento.



NERUM

Partendo dalla terra tenuta a prato e concimata organicamente, dalle vecchie viti (oltre 60 anni) lavorate a mano e con trattamenti biologici, siamo arrivati coinvolgendo storici, archeologi, dottori in agraria, geologi, mastri cocciai, ad avere nel 2018 un prodotto eccelso, perfetto nei suoi equilibri e soprattutto totalmente naturale



senza alcun tipo di aggiunta cioè "è una spremuta di uva che la terra ci dona". Nella collina degli orci il vino "NERUM", dopo essere stato spremuto in cantina, riposa in orci coibentati a mano con resine e cera, interrati a 3 mt., per 3 anni. Nell'anno 2018 siamo in grado di offrire il primo vino dopo 2500 anni vinificato con il metodo Mondini che si avvicina

a quello degli antichi etruschi. Una differenza con gli altri vini è la totale assenza di aggiunte chimiche, i sapori e i profumi derivati dall'interscambio con la terra e con la coibentazione lo rendono un vino totalmente diverso. La prima collezione, selezionata e invecchiata 3 anni, è dedicata a SELVANS il Dio Etrusco che proteggeva dalla inclemenza della natura. Sarà composta da 170 anfore di porcellana numerate, da 1,5 Lt, studiate e realizzate in stile Etrusco decorate con oro zechino. Non resta solo che degustarlo in un sereno convivio.

VI SIETE MAI CHIESTI CHE COSA BEVESSE L'INVINCIBILE EROE ACHILLE SOTTO LE MURA DI TRIOA? O GLI IMPERATORI ROMANI NEI LORO PALAZZI? POTETE SMETTERE DI SOGNARE E COMINCIARE A BERE!