

✿ / Prova d'Autore

Umbria Rosso IGT

Varietà:

30% sagrantino, 30% montepulciano, 40% sangiovese ad acino grosso, da agricoltura sostenibile

Caratteristiche dei vigneti:

impianti del 1999 allevati a guyot con esposizione est/sud-est, suoli di argille bianche e marne calcaree

Produzione e densità media:

6.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1 kg di uva per pianta (65 quintali/ha)

Vendemmia:

raccolta manuale e separata delle uve in base ai tempi di maturazione

Vinificazione:

le uve delle diverse varietà sono raccolte e trasformate in tempi separati, vengono delicatamente pigiate ed il mosto ottenuto resta a macerare mediamente per 22/24 giorni sulle bucce, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio, segue la svinatura e la fermentazione malo-lattica

Affinamento:

24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e barriques francesi di secondo passaggio, dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, riposa minimo 6 mesi in bottiglia

