

/ Melograno Rosso

Umbria Sangiovese IGT

Varietà:

100% sangiovese ad acino grosso, da agricoltura sostenibile

Caratteristiche dei vigneti:

impianti del 2004 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 1,5 kg di uva per pianta (95 quintali/ha)

Vendemmia:

raccolta manuale nella seconda decade di settembre

Vinificazione:

le uve diraspate non vengono pigiate e compiono una macerazione semi-carbonica ad acino intero per 6/7 giorni, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio, segue la svinatura e la fermentazione malo-lattica

Affinamento:

9 mesi in acciaio e, dopo l'imbottigliamento, riposa minimo 3 mesi in bottiglia

