

# SCHEDA TECNICA

## NOME:

Umbria Rosso IGT

## VARIETA':

100% Cabernet Sauvignon

## TECNICA DI POTATURA:

Guyot Monolaterale

## AGRICOLTURA:

Biologica, nessun intervento chimico

## FERMENTAZIONE:

Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti

## INVECCHIAMENTO:

10 mesi in botti d'acciaio e almeno 2 anni in bottiglia, non filtrato

## AREA DI PRODUZIONE E CLIMA:

Vigneto nascosto in una valle Spoletina, quota 350 metri sul livello del mare. Area caratterizzata da caldi estati e freddi inverni.

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

Terreno altamente minerale di origine Pliocene, ricco di fossili marini con vene di argilla. Il vigneto è stato messo a dimora nel 2014 nel rispetto dell'ambiente circostante e senza l'abbattimento di alberi. Impostato con un impianto a Guyot e con uno spazio interfilare di 3 metri. La flora circostante il vigneto è rimasta inalterata per far sì che il micro-ecosistema di piante e fiori autoctone aiutino il vigneto a crescere e lo proteggano dagli attacchi di parassiti e infestanti.

## VENDEMMIA:

Generalmente effettuata agli inizi di Ottobre può variare di qualche settimana in base alla stagione. La raccolta viene fatta esclusivamente da viticoltori locali che conoscono alla perfezione i vitigni. Nella fase di vendemmia si effettua una selezione dei migliori grappoli. Una volta raccolte le uve vengono immediatamente poste in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini e portate in cantina pronte per essere derapate e pigiate.