

## Castello di Montegiove 2018 – Orvietano Rosso D.O.C.



**Denominazione:** Orvietano Rosso D.O.C. – Denominazione di Origine Controllata (PDO-IT-A0847)

**Varietà:** 66% Sangiovese, 34% Canaiolo Nero.

**Esposizione:** Nord/Sud vigneti di “Il Piano” e “L’Aiaccia”

**Altitudine:** Tra 450 e 480 metri sopra il livello del mare.

**Tipo d’impianto:** Cordone speronato unilaterale.

**Densità vigneti:** 4200 – 5000 viti/ha

**Età della vigna:** Vigneti piantati dal 2007 al 2009

**Tipologie di terreno:** Montegiove è geograficamente collocato sulla Falda Toscana, dove lo strato argilloso superficiale è attraversato dallo strato limoso/marnoso intermedio. Questa composizione genera tipologie di terreno molto varie, dalla creta calcarea, argilla di origine sedimentaria, creta sabbiosa, terra rossa e alle rocce calcaree medie di tipo sub alcalino. La tenuta si estende per 1200 ha e le viti sono piantate solo nei luoghi più adatti, con rispetto per le proprietà del terreno, del microclima e dell’esposizione solare.

**Resa kg/ha (lb./acre):** 6100 (5400) Sangiovese e 8300 (7400) Canaiolo Nero.

**Vendemmia:** Raccolta manuale di Canaiolo (21 settembre) e Sangiovese (24 e 25 settembre) in cassette da 20 kg, uve scelte e selezionate nelle vigne.

**Vinificazione:** Ciascuna vigna e varietà è vinificata separatamente dopo la diraspatura ed il trasferimento in fermentini di acciaio inossidabile (51 hl) a temperatura controllata. La fermentazione alcolica dura circa 7 giorni a temperature inferiori ai 28°C, con rimontaggi e delestage ad intensità decrescente. Dopo la fermentazione alcolica segue un periodo di macerazione delle bucce in media di 10 giorni. Alla torchiatura soffice segue la fermentazione malolattica in tini di acciaio inossidabile. Il vino viene chiarificato utilizzando travasi ed infine filtrato dopo l’assemblaggio.

**Invecchiamento:** 9 mesi in vasche di acciaio inox, seguito da 18 mesi di affinamento in vasca di cemento di 86 hl.

**Imbottigliamento:** “Mis en Bouteille au Château” - Imbottigliato in agosto 2021 Lotto: L-0721. Tappo di sughero: Amorim 44x23,5 Vint Clear. Modello bottiglia: BRD VDP 0750 BB90 AG GL71 - Vetruria

**Note di degustazione:** Rosso rubino brillante con sfumature violacee, carattere fresco e fruttato.

**Temperatura:** 18°C.

**Analisi:** Alc.: 13,5% Vol. Acidità totale: 5,3 g/l (AT). Estratto secco: 27,6 g/l. Glucosio+fruttosio: < 0.2 g/l

**Disponibilità:** 2700 bottiglie 0,75 l.

**Certificato DOC:** Valoritalia, Orvieto 04/06/2020, IDONEITA 100/2020/31