

Elicius 2015 – Orvietano Rosso D.O.C



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

Varietà: 70% Montepulciano e 30% Sagrantino uva.

Esposizione: Montepulciano est/ovest e Sagrantino nord/sud.

Altitudine: Tra i 450 e i 500 metri sopra il livello del mare.

Tipo d'impianto: Cordone speronato, produzione integrata.

Densità vigneti: Sagrantino 4200 viti/ha, Montepulciano 2900 viti/ha.

Età della vigna: Vigneto piantato nel 1968 e 2004.

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): Sagrantino 900 (800), Montepulciano 3800 (3400).

Vendemmia: 22-23 settembre Sagrantino, 8-9 ottobre Montepulciano, raccolta manuale 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, per l'uva Sagrantino in fermentini di acciaio inossidabile da 20 hl e per il Montepulciano da 31 hl e una vasca di cemento da 86 hl. Per circa 8 giorni a temperature inferiori a 28°C, avviene la fermentazione alcolica, con rimontaggi e delestage a intensità decrescente. Essa è seguita da un periodo di macerazione delle bucce di 16 giorni per il Montepulciano e di 20 giorni per il Sagrantino. Torchiatura soffice, seguita da fermentazione malolattica tini di acciaio inox. Il vino è stato chiarificato con travasi e sottoposto a una filtrazione leggera dopo l'assemblaggio.

Metodo d'invecchiamento: Sagrantino e Montepulciano per 12 mesi in barriques e tonneaux di primo passaggio, di rovere francese mediamente tostata proveniente da: Bercé, Tronçais, Fontaineblau e Haguenu. 12 mesi in botte grande e più di 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Imbottigliamento: "Mis en Bouteille au Château" Imbottigliato settembre 2019, Lotto: 0519. Tappo di sughero 45x26mm Amorim. Bottiglia di vetro scuro: Bordolese Antica - Vetreria Etrusca.

Note di degustazione: Colore rosso granato scuro. Gradevole aroma tostato. Sapore fruttato intenso di prugna e ciliegia. Tannino bilanciato. Carattere forte e raffinato. Vino adatto all'invecchiamento.

Temperatura: 19-20°C. Da stappare con anticipo adatto prima di servire.

Analisi: Alc.: 15,3 % Vol. Acidità totale: 5,6 g/l (AT). Estratto secco totale: 32,5 g/l. Glucosio+fruttosio 0,5 g/l.

Disponibilità: Bottiglie di 0,75 l.: 5000. Magnum (1,5 l.): 126 bottiglie. Doppio magnum (3,0 l.): 15 bottiglie. Jeroboam (5,0 l.): 5 bottiglie. EAN13: 8051772500368

Certificato DOC: Orvieto 16/09/2019, IDONEITA 175/2019-31

Tenuta di Montegiove - Via Beata Angelina, 1 - 05010 Montegiove (TR) - UMBRIA - ITALY Telephone (+39) 0763837473 - tenuta@castellomontegiove.com www.castellomontegiove.com