

Eptesio 2016 – Orvietano Rosso D.O.C



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

Varietà: 70% Cabernet-sauvignon e 30% Sagrantino

Esposizione: Cabernet-Sauvignon Vigneto “Il Piano” nord/sud e Sagrantino Vigneto “La Selva” 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, Cabernet-Sauvignon 3500 viti/ha.

Età della vigna: Vigneto piantato nel 2004 e nel 2007.

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.

Vendemmia: 6 e 13 ottobre Sagrantino, 16 ottobre Cabernet-sauvignon, 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 Cabernet-sauvignon da 31 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 19 giorni per il Cabernet-sauvignon e di 28 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 Cabernet-sauvignon 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 agosto 2022, Lotto: 0322. Tappo di sughero 45x26mm Amorim. Modello bottiglia: Bordolese GV 0750 BB01 AG GL71 Vetreria Etruria

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

Analisi: Alc.: 14,4 % Vol. Acidità totale: 4,9 g/l (AT). Estratto secco totale: 28,2 g/l. Glucosio+fruttosio < 0,2 g/l.

Disponibilità: Bottiglie di 0,75 l.: 3420. Magnum (1,5 l.): 127 bottiglie. EAN13: 8051772500368

Certificato DOC: Orvieto 01/04/2022, IDONEITA 76/2022-31