

Gatto Gatto 2015 – 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 e Sangiovese iniziato il 28 di settembre e 7 di ottobre, rispettivamente, 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 rispettivamente di 10 e 15 giorni per il Canaiolo Nero e il Sangiovese. 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 e botti grandi di rovere, seguito da 18 mesi di affinamento in vasca di cemento di 86 hl.

Imbottigliamento: “*Mis en Bouteille au Château*” - Imbottigliato in aprile 2019, Lotto: L-0319. Twin Top® Tappo di sughero birondellato. 4393 bottiglie modello: “Antica” dark green 600g - Vetreria Etrusca. -Imbottigliato in settembre 2020 Lotto: L-0320, Sugherificio Piemontese: Tappo 1+1 birondellato 24x44 mm colore naturale tipo A. 7073 bottiglie modello: BRD VDP 0750 BB90 AG 500g - Vetreria Etrusca.

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

Temperatura: 18°C.

Analisi: Alc.: 13,38% Vol. Acidità totale: 4,5 g/l (AT). Estratto secco: 26,8 g/l. Glucosio+fruttosio: 0.2 g/l

Disponibilità: 11466 bottiglie 0,75 l. EAN13: 8051772500252

DOC Certificate: Valoritalia, Orvieto 15/2/2019, IDONEITA 35/2019-31, PRATICA n. 1 del 15/02/2019

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