

## “T” 2015 – Umbria Rosso I.G.T.



**Denominazione:** Umbria Rosso - I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica (IGP: PGI-IT-A0857)

**Varietà:** 100 % Sagrantino da quattro cloni e una selezione massale.

**Esposizione:** Sagrantino - nord/sud.

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

**Tipo d'impianto:** cordone speronato basso singolo.

**Densità vigneti:** Sagrantino 4200 vines/ha.

**Età della vigna:** Vigneto piantato nel 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 5100 (4600).

**Vendemmia:** fine settembre, raccolta manuale in cassette da 20 kg, uve scelte e selezionate nelle vigne.

**Vinificazione:** Due biotipi sono stati vinificati separatamente dopo la diraspatura e il trasferimento in fermentini di acciaio inossidabile (30 hl). Fermentazione alcolica per circa 9 giorni a una temperatura sotto i 28°C, con rimontaggi e delestage a intensità decrescente. Dopo la fermentazione alcolica segue un periodo di macerazione delle bucce di 18 giorni. Torchiatura soffice, seguita da fermentazione malolattica in tini di acciaio inox. Il vino è stato chiarificato con travasi e sottoposto a una filtrazione leggera dopo l'assemblaggio.

**Metodo d'invecchiamento:** 24 mesi in barriques e tonneaux di primo passaggio, di rovere francese a grana fine e molto fine, stagionato 24-36 mesi, tostatura media, provenienza da: Bercé, Tronçais, Fontaineblau e Haguenu. Affinamento: Più di 36 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:** “Mis en Bouteille au Château” Imbottigliato ottobre 2020, lotto: L-0520. Sughero 46x26mm Trescasses SUP Naturel TRX S+. Bottiglia Vetreria Etrusca - Golia.

**Note di degustazione:** Colore rosso granato scuro. Gradevole aroma tostato. Sapore fruttato, grasso e intenso di prugna e ciliegia. Tannino molto presente ma bilanciato. Vino imponente e di grande personalità. Vino adatto all'invecchiamento.

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

**Analisi:** Alc.: 15,5 % Vol. Acidità totale: 5.70 g/l (AT). Ph: 3,77 Glucosio+fruttosio 1,64 g/l.

**Disponibilità:** Bottiglie di 0,75 l.: 4866. Magnum (1,5 l.): 134 bottiglie. Doppio magnum (3,0 l.): 12 bottiglie. Jeroboam (5,0 l.): 5 bottiglie. EAN: 80517725000474