

## mi.mo.so 2013 – Orvietano Rosso D.O.C



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

**Varietà:** 40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Montepulciano uva.

**Esposizione:** Merlot e Sangiovese – i vigneti “La Selva” nord/sud, Montepulciano – il vigneto “Vigna vecchia - La Selva” est/ovest

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

**Tipo d’impianto:** Merlot e Sangiovese: Cordone speronato unilaterale. Montepulciano: Cordone speronato bilaterale

**Densità vigneti:** Merlot e Sangiovese 4200-5000 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):** 5700 (5100) Sangiovese, 2300 (2100) Merlot e 2700 (2400) Montepulciano.

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette da 20 kg, uve scelte e selezionate nelle vigne. La vendemmia ha avuto inizio il 23 settembre con il Merlot, il Sangiovese è stato vendemmiato il 3 ottobre, il Montepulciano il 10 ottobre.

**Vinificazione:** Ciascuna vigna e varietà è vinificata separatamente dopo la diraspatura, il trasferimento nei fermentini di acciaio inossidabile (30 hl e 50 hl) e nelle vasche di cemento (87 hl) a temperatura controllata. Per circa 8 giorni avviene la fermentazione alcolica, a temperature minori i 28°C, con rimontaggi ad intensità decrescente e delestage. Dopo la fermentazione alcolica segue un periodo di macerazione delle bucce di 12 giorni per il Montepulciano, 10 per il Sangiovese e 16 per il Merlot. La torchiatura soffice è seguita dalla fermentazione malolattica naturale nei fermentini di acciaio inossidabile. Dopo l’assemblaggio, il vino viene chiarificato, travasato, filtrato ed infine imbottigliato.

**Metodo d’invecchiamento:** Sangiovese e Montepulciano per 12 mesi in botti di 10 hl di rovere di Slavonia e Allier, media tostatura, di primo e secondo passaggio. Montepulciano e Merlot in barriques e tonneaux di secondo passaggio, di rovere francese mediamente tostata proveniente da: Bercé, Tronçais, Fontaineblau e Haguenuau per 12 mesi. Affinamento: minimo 24 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:** “Mis en Bouteille au Château” Imbottigliato Ottobre 2015, lotto: L-0315. Tappo di sughero 45x26 A natura. Modello bottiglia: “Antica” 600g - Vetreria Etrusca.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino intenso e raffinato aroma di bacche. Il gusto è pieno, la composizione netta e raffinata di ribes e frutti neri con notevole mineralità. Vino adatto all’invecchiamento.

**Temperatura:** 18 °C. Da stappare con anticipo adatto prima di servire.

**Analisi:** Alc.: 14,4 % Vol. Acidità totale: 5,7 g/l (acido tartarico). Estratto secco totale 28,9 g/l, Glucosio + Fruttosio: 0,6 g/l.

**Disponibilità:** Bottiglie da 0,75 l.: 6500. Bottiglie magnum (1,5 l.): 133 bottiglie. Doppio magnum (3 l.): 10 bottiglie. Jeroboam (5 l.): 6 bottiglie. EAN13: 8051772500238

**Certificato DOC:** Valoritalia, Orvieto 15//04/2015, IDONEITA 113/2015-31