

# UMBRIA

## FALESCO

### VITIANO

UMBRIA Indicazione Geografica Tipica  
Bianco

#### L' UVA E IL VIGNETO

In un territorio che gode di storica fama per quanto riguarda la produzione di vini bianchi, abbiamo deciso di sperimentare l'adattabilità di alcune varietà innovative. Riservando una particolare attenzione a tutte le fasi della potatura e alla selezione delle uve, grazie anche ai fattori pedoclimatici, ci siamo convinti del risultato positivo della nostra scelta. La vendemmia si svolge in due fasi, sulla base del diverso periodo di maturazione delle due rispettive varietà.

#### LA VINIFICAZIONE

Circa il 60% del mosto di sgrondo, dopo una notte di macerazione a 8°C, viene lasciato a fermentare in vasca inox ad una temperatura di 13-15°C con pied de cuve di lieviti indigeni. Dopo le operazioni di travaso e chiarifica, il vino viene conservato in vasca inox fino a Febbraio, quando viene imbottigliato e posto in affinamento.

#### IL VINO

La macerazione a freddo, la fermentazione e l'affinamento in acciaio inox mantengono intatte le caratteristiche delle due varietà creando un mosaico composto da una raffinata gradazione dorata. Il vino, fresco e gustoso, ha un buon equilibrio tra leggerezza elegante e persistenza aromatica.



#### DATI TECNICI

##### Uvaggio

Vermentino 50%,  
Verdicchio 50%

##### Zona di produzione

Montecchio - Orvieto

##### Superficie vigneto

5 Ha

##### Altitudine vigneto

300 metri s.l.m.

##### Tipologia terreno

Sedimentario,  
tendenzialmente calcareo e  
argilloso

##### Sistema di allevamento

Cordone speronato

##### Densità dei ceppi

6.500 per Ha

##### Produzione per ettaro

75 Q.li

##### Resa uva in vino

60%

##### Età media delle viti

8 anni

##### Epoca della vendemmia

Settembre

##### Vinificazione

Macerazione a freddo sulle  
bucce per 10 ore a 8°C

##### Fermentazione alcolica

In acciaio inox alla  
temperatura di 13/15°C

##### Fermentazione malolattica

Non svolta

##### Affinamento

In bottiglia

##### Alcool svolto

13,30%

##### Acidità totale

5,80 gr/lit

##### Estratto secco

23,50 gr/lit

##### pH

3,20

# UMBRIA

## FALESCO

### VITIANO

UMBRIA Indicazione Geografica Tipica

White wine

#### THE GRAPES AND THE VINEYARDS

In an area celebrated for the production of white wines we have decided to experiment with the adaptability of few innovative varieties.

The utmost care given to pruning and the selection of the grapes, along with the pedoclimatic factors have confirmed the positive result of our choice. Harvest generally takes place in two phases, on the basis of the different ripening time of the two varieties.

#### THE VINIFICATION

After a night with a maceration at 8°C free-run must, about 60% of the total, is pumped into stainless steel tanks to ferment at a temperature of 13-15°C with indigenous yeasts as pied de cuve. After racking and fining, the wine is kept in stainless steel vats until February when it is bottled and aged.

#### THE WINE

Cold maceration of the grapes, the fermentation and the refinement in stainless steel keep the characteristics of the two varieties intact, making a mosaic from refined golden hues.

The wine is sapid, fresh, well balanced with an elegant softness, a good structure and lingering aromas.



#### ANALYTICAL DATA

##### Grapes

Vermentino 50%,

Verdicchio 50%

##### Production zone

Montecchio - Orvieto

Surface of the vineyard

5 Ha

##### Altitude of the vineyard

300 metres above sea level

##### Type of soil

Sedimentary, rather clayey and calcareous

##### Training system

Spur cordon

##### Density of vines

6.500 per Ha

##### Production per hectare

7.500 Kg

##### Yield of grapes into wine

60%

##### Average age of vines

8 years

##### Harvest time

September

##### Vinification

Cold skin contact for 10 hours at 8°C

##### Alcoholic fermentation

In stainless steel at a temperature of 13/15°C

##### Malolactic fermentation

Not carried out

##### Ageing

In bottles

##### Alcoholic

13,30%

##### Total acidity

5,80 gr/l

##### Dry extract

23,50 gr/l

##### pH

3,20