

UMBRIA

FALESCO

VITIANO

UMBRIA Indicazione Geografica Tipica
Rosato

L' UVA E IL VIGNETO

Nell'area di produzione del "Vitiano Rosso" abbiamo selezionato il terreno che aveva le caratteristiche più adatte alla vinificazione di un vino Rosè.

Qui la selezione delle uve e la resa per ettaro diventano ancora più rigorose per poter ottenere uve dotate di un certo equilibrio.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la fase standard di pressatura e di raggruppamento, le quattro differenti varietà di uve vengono lasciate a fermentare separatamente in un tino di acciaio inox ad una temperatura di 13-15°C.

La macerazione a freddo ha una durata complessiva di circa 48 ore. In questo modo si ottiene l'esatta nota di colore e dei componenti fenolici.

IL VINO

Tipico colore rosa brillante con un accenno al viola scintillante.

È un vino primaverile che matura in raffinatezza e si distingue per la sua elegante profumazione di frutta fresca. Persistente e corposo, ha un finale gustoso, bilanciato e morbido.



DATI TECNICI

Uvaggio
Merlot 30%, Cabernet 30%, Sangiovese 30%, Aleatico 10%

Zona di produzione
Montecchio, Orvieto

Superficie vigneto
75 Ha

Altitudine vigneto
300 metri s.l.m.

Tipologia terreno
Sedimentario, tendenzialmente calcareo e argilloso

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Densità dei ceppi
6.000 per Ha

Produzione per ettaro
80 Q.li

Resa uva in vino
60%

Età media delle viti
15 anni

Epoca della vendemmia
Merlot primi di settembre, Cabernet e Sangiovese terza decade di settembre, Aleatico metà Ottobre

Vinificazione
Macerazione a freddo sulle bucce per 48 ore

Fermentazione alcolica
In acciaio inox alla temperatura di 13-15°C

Fermentazione malolattica
Non svolta

Affinamento
In bottiglia

Alcool svolto
12,50 %

Acidità totale
6,00 gr/lit

Estratto secco 26,5 gr/lit

pH 3,20

UMBRIA

FALESCO

VITIANO

UMBRIA Indicazione Geografica Tipica
Rosè wine

THE GRAPES AND THE VINEYARDS

Within the production area of "Vitiano Rosso" we have selected the soil with the most suitable characteristics for the vinification of Rosè Wines. Here the selection of the grapes and the yield per hectare become more severe than usual in order to obtain grapes with a peculiar balance.

THE VINIFICATION

After the standard phase of wine-pressing and blending, the grapes are put inside a stainless steel vat where the three different varieties ferment separately at a temperature of 13-15 degrees. The cold maceration starts and lasts for about 48 hours. Thus we achieve the right tinge and phenolic components.

THE WINE

Typical bright rosè colour with purple glints. It is a sprightly wine growing in fineness which distinguishes itself for elegant, scented smells of fresh fruit. Full-bodied with lingering aromas, it is soft, balanced with sapid finish.



ANALYTICAL DATA

Grapes
Merlot 30%, Cabernet 30%, Sangiovese 30%, Aleatico 10%

Production zone
Montecchio - Orvieto

Surface of the vineyard
75 Ha

Altitude of the vineyard
300 above sea level

Type of soil
Sedimentary, rather clayey and calcareous

Training system
Spur cordon

Density of vines
6.000 per Ha

Production per hectare
8.000 Kg.

Yield of grapes into wine
60%

Average age of vines
15 years

Harvest time
Merlot early September, Cabernet and Sangiovese third decade of September and Aleatico middle of October

Vinification
Cold Maceration on the skins for 48 hours

Alcoholic fermentation
In stainless steel at 13-15°C

Malolactic fermentation
Not carried out

Fining
In bottle

Alcoholic
12,50%

Total acidity
6,00 gr/lit

Dry extract
26,5 gr/lit

pH
3,2