

# UMBRIA



## VITIANO

**UMBRIA** Indicazione Geografica Tipica  
**Rosso**

### L' UVA E IL VIGNETO

Se è storica la fama dei bianchi del territorio, un'autentica scoperta può essere la qualità dei rossi. A dimostrazione di come, attraverso una attenta selezione dei vitigni, una produzione di uva inferiore ai 2 chili per pianta e una vinificazione di estrema pulizia e correttezza tecnica, queste colline siano uno splendido e variegato teatro del vino in tutti i suoi diversi e migliori aspetti.

### LA VINIFICAZIONE

Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono le varietà che danno origine a questo vino. La vinificazione che avviene in epoche diverse tra le tre varietà, contempla una lunga macerazione con numerosi rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica avviene in barrique dopo aver assemblato i vini provenienti dalle 3 coltivar.

### IL VINO

Nel Vitiano abbiamo mirato ad esprimere un rosso giovane ed esplosivo e succulenta fragranza aromatica. Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico, ma soprattutto straordinario come esaltatore di cibi. Alto nel patrimonio polifenolico che si coniuga armoniosamente ad una fresca e saporita acidità, un rosso versatile innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità. Assai duttile dunque negli abbinamenti, da bere spensieratamente e con grande piacere nella limpida fragranza dei suoi profumi e nella decisa espressione del suo carattere. Si raccomanda di berlo in ampi calici di cristallo, dove possa meglio esprimere i suoi profumi, ad una temperatura di 18-19 gradi. Ben si accosta a carne e formaggi di media stagionatura.



### DATI TECNICI

**Uvaggio**  
Merlot 33%, Cabernet 33%, Sangiovese 34%

**Zona di produzione**  
Montecchio - Orvieto

**Superficie vigneto**  
150 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**  
65%

**Età media delle viti**  
16 anni

**Epoca della vendemmia**  
Merlot primi di settembre, Cabernet e Sangiovese terza decade di settembre

**Vinificazione**  
Macerazione sulle bucce

**Fermentazione alcolica**  
In acciaio inox per 16 giorni

**Fermentazione malolattica**  
Interamente svolta

**Invecchiamento**  
In barrique Never per 3 mesi, poi in bottiglia

**Alcool svolto**  
12,70%

**Acidità totale**  
5,00 gr/lt

**Estratto secco**  
31,50 gr/lt

**pH**  
3,70

# UMBRIA



## VITIANO

UMBRIA Indicazione Geografica Tipica  
Rotwein

### DIE TRAUBEN UND DIE LAGE

Während die Weißweine unseres Gebiets von alters her einen großen Ruf genießen, könnte die Qualität der hiesigen Rotweine eine echte Entdeckung sein. Sie beweisen nämlich, wieviel Potenzial in dieser Lage steckt, die bei einer sorgfältigen Auswahl der Sorten, einer Ertragsmenge von weniger als 2 kg Trauben pro Rebstock und einer absolut sauberen und fachmännischen Vinifikation geeignet ist, Weine in all ihrer Vielfalt und ihrem Facettenreichtum hervorzubringen.

### DIE VINIFIKATION

Dieser Wein wird aus Merlot-, Cabernet Sauvignon- und Sangiovese-Trauben hergestellt. Die Vinifikation erfolgt je nach Rebsorte zu verschiedenen Zeiten und sieht eine lange Maischegärung mit mehrmaligem Wiedereintauchen des Tresterkuchens in den Most und Aufgießen des Mostes auf den Trester vor. Der biologische Säureabbau findet nach der Assemblage der drei verschiedenen Rebsortenweine im Barrique statt.

### DER WEIN

Mit dem Vitiano rosso wollten wir einen jungen, kraftvollen Rotwein von ungestümer Aromafülle schaffen. Er präsentiert sich in einem herrlichen satten Rubinrot und ist von der sinnlichen Wahrnehmung her ein markanter, robuster Wein, der den Eigengeschmack der Speisen optimal hervorhebt. Sein hoher Gerbstoffgehalt verbindet sich harmonisch mit einer frischen und würzigen Säure. Es ist ein vielseitiger, innovativer und ausgesprochen gefälliger Rotwein, der zu allen Gelegenheiten paßt. Wir empfehlen, ihn bei einer Temperatur von 18-19° aus breiten Kristallgläsern zu trinken, wo er seine Aromafülle am besten entfalten kann.



### TECHNISCHE DATEN

**Trauben**  
33% Merlot, 33% Cabernet, 34% Sangiovese  
**Anbaugebiet**  
Montecchio - Orvieto  
**Anbaufläche**  
150 Hektar  
**Höhe des Weinbergs**  
300 m ü.M.  
**Bodenbeschaffenheit**  
sedimentärer, tendenziell kalk- und tonhaltiger Boden  
**Anbauart**  
Kordonerziehung  
**Rebstockdichte**  
6.000 Rebstöcke pro Hektar  
**Ertrag**  
160 Zentner pro Hektar  
**Ausbeute Trauben/Wein**  
65%  
**Durchschnittsalter der Rebstöcke**  
16 Jahre  
**Zeit der Lese**  
Merlot Anfang September, Cabernet und Sangiovese die letzten zehn Septembertage  
**Vinifikation**  
Maischegärung  
**Alkoholische Gärung**  
16 Tage in Edelstahl tanks  
**Biologischer Säureabbau**  
hat vollständig stattgefunden  
**Reifung**  
3 Monate in Never-Barrique, dann in Flaschen  
**Alkoholgehalt**  
12,70 Vol.-%  
**Gesamtsäure**  
5 g pro Liter  
**Extraktgehalt**  
31,50 pro Liter  
**pH** 3,70