

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
Red wine

THE GRAPES AND THE VINEYARDS

The renown of white Umbrian wines is a historical one, yet the quality of the reds is a real breakthrough. They are the evidence of how these hills represent a splendid and variegated show-case of wine in all its diverse and foremost aspects, on condition that the varieties are selected carefully, the production of the grapes is limited to 2 kilos per vine and vinification is extremely clean and technically correct.

THE VINIFICATION

Merlot, Cabernet Sauvignon and Sangiovese are the varieties making up this wine. The vinification process, which takes place at different times depending on the varieties, includes a long maceration, a lot of pumping-over and hand pressing. The malolactic fermentation takes place in barriques after blending the wines coming from 3 different varieties.

THE WINE

With Vitiano we have tried to achieve a young red wine with explosive, luscious aromatic fragrance. This wine has a wonderful, deep, intense ruby red colour with important, solid, and wide organoleptic qualities, but above all it exalts the food it is combined with. It is very rich in polyphenols which harmonize with its fresh, tasty acidity. It is versatile red, quite innovative in style which can be appreciated immediately. It adapts easily to various dishes and can be drunk lightheartedly drawing great pleasure from the sharp fragrance of its perfumes and its straightforward character. It should be drunk in wide crystal chalices where it can best develop its bouquet at a temperature of 18-19°C.



ANALYTICAL DATA

Grapes
Merlot 33%, Cabernet 33%, Sangiovese 34%

Production zone
Montecchio - Orvieto

Surface of the vineyard
150 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
65%

Average age of vines
16 years

Harvest time
Merlot early September, Cabernet Sangiovese third decade of September

Vinification
Maceration on the skins

Alcoholic fermentation
In stainless steel for 16 days

Malolactic fermentation
Totally carried out

Ageing
In Never barriques for 3 months, then in bottles

Alcoholic
12,70%

Total acidity
5,00 gr/lit

Dry extract
31,5 gr/lit

pH
3,7