

# 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