

Cantina Santo Iolo  
Strada Montini 30/A, Narni, TR  
info@santoioolo.it  
www.santoioolo.it



## PRATALIA 2016 IGT UMBRIA

UVE : Vermentino 100%

LOCALIZZAZIONE DEL VIGNETO : Narni (Terni ), Umbria, Italia

SUPERFICIE DEL VIGNETO : 1 ettaro

ALTITUDINE : 300 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: sedimentario marino per essere stato - tre milioni di anni fa - ricoperto dal mare. Argilloso e calcareo, con notevole presenza di conchiglie fossili

ANDAMENTO CLIMATICO DEL 2016: primavera calda, con grosse escursioni termiche giorno/notte e precipitazioni abbondanti. Estate calda con fenomeni temporaleschi. Vendemmia l'8 settembre

DATI AGRONOMICI : conduzione del vigneto in regime di misura agro-ambientale. In conversione verso l'agricoltura biologica.

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ PER ETTARO: 5500 ceppi

RESA PER ETTARO: 60 quintali

AGRONOMO: Roberto Muccifuori

DATI ENOLOGICI: vendemmia all'alba, diraspatura in presenza di neve carbonica per abbattere la temperatura. Sedimentazione del mosto a 8 gradi per 24 ore in presenza delle bucce. Pressatura soffice con pressa pneumatica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini.

ALCOL DISTILLATO: 13%

SOLFITI: anidride solforosa totale pari a 86 mg/lt ( limite ammesso per legge 200 mg/lt)

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducoli

NOTE: il Vermentino è un vitigno che ama il mare. In Umbria la sua presenza può sembrare un controsenso, ma nella nostra area la natura marina del terreno capovolge le aspettative ed è in grado di conferire caratteristiche spiccate di sapidità e salinità.

ESAME ORGANOLETTICO: Giallo paglierino lucente. Notevole impatto olfattivo, con evidenti note di fiori d'acacia, erbe aromatiche e agrumi. Il gusto è caratterizzato da una grande fragranza, freschezza e sapidità. Quasi salino. Lunga persistenza, piacevolmente ammandorlata nel finale. Servire a 10-12 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: tutta la cucina di pesce, le verdure, i piatti esotici speziati. Da provare con spaghetti acciughe e mollica. Ottimo da aperitivo.

L'etichetta è stata ideata dall'artista narnese Mauro Pulcinella.

Il nome Pratalia è preso dall'Indovinello Veronese dell'VIII secolo, ed evoca in una lingua che non è più latino, ma non ancora italiano, i campi assolati su cui si estendono i vigneti.

