

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



ROSSO FOSSILE 2016 IGT UMBRIA

UVE: Syrah, Alicante e Malbec in percentuale variabile di anno in anno

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.

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 : Fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malo-lattica e primo affinamento esclusivamente in acciaio. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

ALCOL DISTILLATO: 12,5%

SOLFITI: anidride solforosa totale inferiore a 75 mg/lt (limite ammesso per legge: 150 mg/lt)

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducoli

NOTE: vino fresco da bere giovane, in cui risaltano le note di mineralità, conferitegli dalla natura marina fossile del terreno

ESAME ORGANOLETTICO: Rosso rubino con sentori di fiori e frutta rossa croccante. Vivace, fresco e sapido. Servire intorno ai 15-16 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: è un vino adatto per tutto il pasto e per l'aperitivo

L'etichetta è realizzata dall'Arch. Livia Ducoli, interpretando una foto reale del nostro terreno.

