

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



SANTOIOLO 2012 IGT UMBRIA

UVE: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10%
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 2012: primavera equilibrata, estate molto fresca
e piovosa nel mese di luglio, calda e seccata in agosto e settembre
DATI AGRONOMICI : conduzione del vigneto in regime di misura agro-ambientale.
In conversione verso l'agricoltura biologica.
ALLEVAMENTO: cordone speronato
DENSITÀ PER ETTARO: 5500 ceppi
RESA PER ETTARO: 50 quintali
AGRONOMO: Roberto Muccifuori
DATI ENOLOGICI : in acciaio si svolgono la fermentazione alcolica a temperatura
controllata, la fermentazione malo-lattica e il primo affinamento di 12 mesi.
A seguire 12 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura, di primo e
secondo passaggio. Ogni vitigno è vinificato separatamente.
Affinamento in bottiglia minimo di 12 mesi
ALCOL DISTILLATO: 13,5 %
SOLFITI: anidride solforosa totale inferiore a 96 mg/lt
(limite ammesso per legge: 150 mg/lt)
ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducoli
NOTE: il territorio altamente vocato interpreta in maniera peculiare i vitigni
internazionali. Ne deriva un vino di grande piacevolezza e spiccata personalità
ESAME ORGANOLETTICO: Rosso rubino luminoso con riflessi violacei.
All'olfatto sentori complessi di frutta rossa matura, spezie dolci e chiare note
balsamiche. Liquirizia e cioccolato, con note minerali di grafite nel finale.
In bocca il vino è caldo, compatto, di grande equilibrio. Tannini morbidi e vellutati.
Ottima persistenza, dominata dai richiami fruttati.
Servire intorno a 18 gradi.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: le carni e i grandi piatti della tradizione umbra.
Pur avendo una grande bevibilità è anche un ottimo vino da meditazione

L'etichetta è stata ideata dall'artista narnese Mauro Pulcinella.
Il nome Santoioolo è lo stesso della Cantina, per sottolineare l'identità tra l'azienda
e il suo prodotto più rappresentativo. È il nome che si ritrova nelle vecchie mappe
catastrali ad identificare il podere. Santo Iolo, tuttavia, è a tutt'oggi un Santo
misterioso e storicamente non identificato.

