

## ALICANTE 2019

IGTUMBRIA

UVE:Alicante 100%

LOCALIZZAZIONE DELVIGNETO: Narni (Terni), Umbria, Italy

SUPERFICIE: 3700 mq

ALTITUDINE:130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE:sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DELTERRENO :sedimentario, marino poichè 3 milioni di anni fa era ricoperto dal mare.

Argilloso e calcareo con notevole presenza di conchiglie fossili

ANDAMENTO CLIMATICO: inverno mite e secco, tutto il mese di maggio piogge abbondanti e temperature più basse della media. Dall'inizio di giugno temperature elevate e piogge scarse e sporadiche. Settembre caldo, vendemmia a metà del mese.

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

ALLEVAMENTO :guyot

DENSITA' PER ETTARO:5500 ceppi

RESA PER ETTARO:60 quintali

AGRONOMO: Roberto Muccifuori

DATI ENOLOGICI: vendemmia manuale a Settembre. Fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio. Maturazione esclusivamente in acciaio e poi in bottiglia, per mantenere il più possibile integre le caratteristiche delle uve.

ALCOL DISTILLATO: 13,5%.

SOLFITI: 67 mg/lt (limite ammesso per legge 200 mg/lt) ENOLOGI:

Maurilio Chiocchia e Irene Ducoli

NOTE: l'alicante, antico vitigno spagnolo, nei secoli ha viaggiato molto in tutto il mediterraneo. Il suo patrimonio genetico, originale o mescolato, si ritrova in molti vitigni chiamati con altri nomi: grenache, cannonau, vernaccia di Serrapetrona, tai rosso, gamay del Trasimeno. Anche il nostro territorio è particolarmente adatto ad una sua felice espressione. In particolare sembra rispondere molto bene allo stress termico delle recenti estati siccitose.

ESAME ORGANOLETTICO: rosso rubino intenso e brillante. Notevole complessità odorosa dominata dalla frutta rossa che si ritrova in bocca in buon equilibrio con alcol e tannino. Servire a 16°.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo, soprattutto se leggermente fresco, come aperitivo. Di facile abbinamento con molti piatti della cucina italiana. Provatelo anche con i formaggi stagionati.

L'etichetta è stata realizzata dall'Arch. Livia Ducoli, a partire da un'ammonite ritrovata da un nostro avo sui monti dell'Umbria Meridionale alla fine del 1800.

