

MALBEC 2019

IGT UMBRIA

UVE: Malbec 100%

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

SUPERFICIE: 5000mq

ALTITUDINE: 130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: 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. Settembrino, 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 %

SOLFITI: 64 mg/l

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Duoli

NOTE: questo antico vitigno francese, ora perfettamente ambientato in Argentina, trova qui un'altra dimora ideale. Il terreno argilloso ricco di materiale sedimentario marino, le estati calde e le escursioni termiche settembrine favoriscono la sua perfetta maturazione fenolica.

ESAME ORGANOLETTICO: rosso rubino vivace, quasi violaceo. Naso floreale, che evolve dapprima in sentori di frutti rossi e poi svela note balsamiche di alloro, eucalipto e mentuccia. All'assaggio è complesso, ma comunque fresco. Il tannino è vivo e garbato, conferisce lunghezza e piacevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Alla temperatura di 16° è adatto a moltissimi piatti di media struttura: primi piatti, carni, salumi, verdure al forno. Leggermente fresco si abbina anche a piatti di pesce come zuppe, guazzetti e grigliate. Ottimo come vino goduto da solo.

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

