

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



PRATALIA IN ANFORA 2019

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 2019: 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

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 e affinamento in anfora di cocciopesto.

ALCOL DISTILLATO: 12%

SOLFITI: anidride solforosa totale pari a 111 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 intenso, quasi dorato e leggermente velato. Al naso si sentono note fruttate e minerali come la mela golden, il cedro e la pietra focaia con rimandi allo zafferano con accenni iodati. Al naso note fruttate e minerali: mela golden, cedro, pietra focaia. Un sentore di zafferano. Al primo sorso esprime subito la sua ampia acidità, è minerale, ma anche caldo e avvolgente. La macerazione sulle uve rende il vino succulento. In chiusura è leggermente ammandorlato, sicuramente ha grande equilibrio tra morbidezza e sapidità.

La temperatura di servizio va dai 10 ai 12°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Gli abbinamenti consigliati sono con piatti di pesce di mare o di lago, i secondi di carne bianca o le tartare, le torte di verdura. Ottimo come aperitivo.

