

## PRATALIA 2019

IGT UMBRIA

UVE : Vermentino 100%

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

SUPERFICIE DEL VIGNETO : 1 ettaro

ALTITUDINE : 130 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: 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 in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini.

ALCOL DISTILLATO: 12,5%

SOLFITI: anidride solforosa totale pari a 135 mg/lit ( limite ammesso per legge 200 mg/lit)

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducali

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 lucente, gradevole impatto olfattivo con note di fiori bianchi, erbe aromatiche e agrumi. Il gusto è caratterizzato da una grande fragranza, freschezza e sapidità. Quasi salino.

Lunga persistenza, piacevolmente ammandorlata nel finale. Servire a 10-12 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: tutta la cucina di pesce, le verdure, i piatti esotici speziati. Da provare con spaghetti acciughe e mollica. Ottimo da aperitivo.

L'etichetta è stata ideata dall'artista narnese Muro Pulcinella.

Il nome Pratalia è preso dall'indovinello Veronese dell'VIII secolo ed evoca in una lingua che non è più latino, ma non ancora italiano, i campi assolati su cui si estendono i vigneti

