

ROSSO FOSSILE 2019

IGT UMBRIA

UVE: Syrah, Malbec e Alicante in percentuale variabile di anno in anno

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. 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%

So2: 5 l mg/l

ENOLOGO: Maurilio Chioccia

ESAME ORGANOLETTICO: Rosso rubino con sentori di fiori e frutta rossa croccante. Vivace, fresco e sapido. Servire intorno ai 15-16 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: è un vino adatto per tutto il pasto e per l'aperitivo

