

## **Ametistas** Grechetto Umbria I.G.P. 2014



*Vitigno:* Grechetto 100%

*Zona di produzione:* comune di Torgiano (Perugia) tra i 200 e i 300 m.s.l.m. zona anticamente coltivata dagli Etruschi

*Caratteristiche pedoclimatiche:* nelle parti più alte sottosuolo costituito da alternanze di arenarie e marne ed in basso da antichi sedimenti lacustri e fluviali (Lago Tiberinum), terreno di tessitura grossolana sabbioso-limoso poco fertile con elevate percentuali di calcare e ricco di minerali

*Vigneto:* viti di 40 anni allevate con potatura a palmetta (antica forma di allevamento Umbra) della Vigna Baratto (ripida ed in parte terrazzata) e della Vigna Casale

*Resa per ettaro di uva:* minore ai 40 q.li data l'età avanzata del vigneto

*Tecnica di conduzione:* Biologica e Biodinamica con trattamenti di rame, zolfo, propoli e tisane di erbe spontanee (equiseto, achillea, camomilla, tarassaco ed ortica), terreno sempre inerbato con sovesci di leguminose ed altre essenze a filari alternati, uso di cornoletame due volte all'anno e di compost biodinamico di letame di vacca e scarti vegetali all'occorrenza

*Vendemmia:* manuale in cassette da 18 Kg per il 60% delle uve la seconda settimana di settembre e per il 40% a ottobre inoltrato (tardiva)

*Vinificazione:* le uve raccolte a settembre vengono pressate su torchio verticale di legno a grappolo intero, mentre le uve raccolte ad ottobre vengono diraspate a mano e vengono macerate sulle bucce per 3-6 giorni. Fermentazione con lieviti indigeni (spontanea) senza controllo della temperatura su piccole vasche di acciaio inox per 2-3 settimane. Affinamento sulle fecce fini per 9-10 mesi con ripetuti batonnage. Travasi e messa in bottiglia in giorni di frutti e luna calante (secondo il calendario lunare biodinamico), con cielo sereno e terso (alta pressione atmosferica). Imbottigliato per caduta i primi di settembre dell'anno seguente la vendemmia senza alcuna chiarifica e filtrazione. Sosta in bottiglia per 7 mesi in cantina prima della messa in commercio.

*Dati tecnici:* 13,5% alcool, pH 3,2, circa 40 mg/l SO<sub>2</sub> totale

*Giudizio:* colore giallo dorato intenso velato, profumi complessi di confettura di mele cotogne, arancia candita, mango, erbe della macchia mediterranea, fiori secchi, zenzero, miele e cera d'api, gusto sapido di buona struttura dovuto alla forte presenza di tannini delle bucce tipici del vitigno.