



Ceccarello Sangiovese Umbria I.G.P. 2014

Vitigno: Sangiovese 85%, Barbera 15%

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 tra cui particelle di gesso.

Vigneti: Sangiovese da viti di 10 anni allevate a spalliera con potatura a cordone speronato della Vigna Crocefisso. Barbera da viti di 50 anni a palmetta umbra.

Resa per ettaro di uva: intorno ai 50-60 q.li

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 inerbito 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 alla fine di settembre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate a mano e pigiate con i piedi per lasciare integri molti acini con conseguente parziale macerazione carbonica. Fermentazione sulle bucce con lieviti indigeni (spontanea) senza controllo della temperatura su vasche di cemento e acciaio inox di piccole dimensioni. Macerazione sulle bucce di 14-16 giorni. Affinamento sulle fecce fini con ripetuti batonnage in botti di cemento per 10 mesi. 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 nel mese di agosto 2015 senza alcuna chiarifica e filtrazione. Sosta in bottiglia per 6 mesi in cantina prima della messa in commercio.

Dati tecnici: 13% alcool, pH 3,3, circa 35 mg/l SO₂ totale

Giudizio: colore rosso rubino, profumi delicati di ciliegia, melograno e fragolina di bosco, di buona acidità ed eleganza.