



## **Il Baratto** *Trebbiano Umbria I.G.P. 2015*

*Vitigno:* Trebbiano toscano (procanico) 85%, malvasie e riesling renano 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-limosa 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), Vigna Casale e Vigna Severina

*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 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 nell'ultima decade di settembre.

*Vinificazione:* le uve vengono pressate su torchio verticale di legno a grappolo intero. Fermentazione senza controllo della temperatura su piccole vasche di acciaio inox per 2-3 settimane. Affinamento sulle fecce fini per 5-6 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). Imbottigliamento per caduta nel mese di maggio dell'anno seguente la vendemmia senza filtrazione. Sosta in bottiglia per 3 mesi in cantina prima della messa in commercio.

*Dati tecnici:* 13,5% alcool, pH 3,5, circa 35 mg/l SO<sub>2</sub> totale

*Giudizio:* colore giallo paglierino tenue limpido, profumi fruttati delicati di mela, fiori di campo (camomilla), crosta di pane e minerali di idrocarburi che si avvertono dopo almeno un anno di bottiglia, gusto equilibrato fresco e morbido di ottima bevibilità.