



## **La Cupa Rosso di Torgiano D.O.P. 2013**

*Vitigno:* Sangiovese 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 tra cui particelle di gesso.

*Vigneto:* viti di 10 anni allevate a spalliera con potatura a cordone speronato e guyot della Vigna Cupa e Vigna Crocefisso.

*Resa per ettaro di uva:* intorno ai 50 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 dai 20 ai 60 giorni. Affinamento sulle fecce fini con ripetuti batonnage in tonneaux e barriques di rovere usate per 12 mesi e per altri 12 mesi in botti di cemento. 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 maggio 2016 senza alcuna chiarifica e filtrazione. Sosta in bottiglia per 6 mesi in cantina prima della messa in commercio.

*Dati tecnici:* 14,5% alcool, circa 6,2 g/l acidità totale, pH 3,4, circa 30 mg/l SO<sub>2</sub> totale

*Giudizio:* colore rosso rubino intenso, profumi complessi di frutti rossi, melograno, rabarbaro, bacche selvatiche, violetta e tabacco da pipa, gusto corposo di buona acidità e dotato di grande struttura.