



Sangiovese tappo a corona Sangiovese Umbria I.G.P. 2014

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: arenarie e marne da antichi sedimenti lacustri e fluviali (Lago Tiberinum), terreno sabbioso con elevate percentuali di calcare e ricco di minerali.

Vigneti: Sangiovese da viti di 8-10 anni.

Resa per ettaro di uva: 5000-6000 kg

Tecnica di conduzione: Biologica e Biodinamica con trattamenti di rame, zolfo, propoli, tisane di equiseto ed ortica, sovesci di leguminose ed altre essenze, uso dei preparati biodinamici 500 e 501 due volte all'anno e di compost biodinamico 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. Fermentazione sulle bucce con lieviti indigeni (spontanea) senza controllo della temperatura su botti ovali di cemento di piccole dimensioni. Macerazione sulle bucce di 7-10 giorni.

Affinamento: sulle fecce fini con ripetuti batonnage in botti di cemento ed acciaio per 7-8 mesi. Travasi e messa in bottiglia in luna calante (secondo il calendario lunare biodinamico). Imbottigliato senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Dati tecnici: 13,5% alcool, pH 3,4, circa 20 mg/l SO₂ totale

Giudizio: vino da bere senza pensare!