



Ametistas Grechetto Umbria I.G.P. 2016

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

Vigneto: viti di 40-45 anni

Resa per ettaro di uva: 4000 kg

Tecnica di conduzione: Biologica e Biodinamica con trattamenti di rame, zolfo, propoli, tisane di equisetto 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 per il 50% delle uve la seconda settimana di settembre e per il 50% ad ottobre.

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 3-4 giorni. Fermentazione con lieviti indigeni (spontanea) senza controllo della temperatura su piccole vasche 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). Imbottigliato senza alcuna chiarifica e filtrazione. Sosta in bottiglia per 7 mesi in cantina prima della messa in commercio.

Dati tecnici: 14,5% alcool, pH 3,3, circa 25 mg/l SO₂ 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.