



Ceccarello Sangiovese Umbria I.G.P. 2016

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: 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 10 anni. Barbera da viti di 50 anni.

Resa per ettaro di uva: 5000-6000 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 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 14-16 giorni.

Affinamento: 50% in botti di cemento e 50% in tonneaux di rovere francese per 12 mesi, seguiti da altri 6 mesi in botti di cemento. Travasi e messa in bottiglia in luna calante (secondo il calendario lunare biodinamico). Imbottigliato senza alcuna chiarifica né filtrazione. Sosta in bottiglia per 6 mesi in cantina prima della messa in commercio.

Dati tecnici: 14% alcool, pH 3.5, circa 15 mg/l SO₂ totale