



Il Baratto Trebbiano Umbria I.G.P. 2017

Vitigni: Trebbiano toscano (procanico) 85%, malvasie 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.

Vigneto: viti di 45 anni della Vigna Baratto (ripida ed in parte terrazzata).

Resa per ettaro di uva: 4000 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 nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: le uve vengono pressate su torchio verticale a grappolo intero. Fermentazione senza controllo della temperatura su piccole vasche di acciaio inox per 2-3 settimane.

Affinamento: sulle fecce fini per 6-7 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 2 mesi in cantina prima della messa in commercio.

Dati tecnici: 12,5% alcool, pH 3,4, < 10 mg/l SO₂ totale

Giudizio: colore giallo paglierino tenue limpido, profumi fruttati delicati di mela, fiori di campo (camomilla), balsamici di erbe della macchia mediterranea e minerali di idrocarburi che si avvertono dopo almeno un anno di bottiglia, gusto sapido ed equilibrato.