



La Cupa Rosso di Torgiano D.O.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 tra cui calcareniti e quarzi.

Vigneto: viti di 10 anni

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 ad Ottobre.

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 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 luna calante (secondo il calendario lunare biodinamico). Imbottigliato 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 5,8 g/l acidità totale, pH 3,4, circa 30 mg/l SO₂ totale

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