

Borgonovo 2015 Vino Rosso Biologico IGT Umbria

Il vigneto è sito nella località omonima su un declivio orientato a ovest, con orientamento in parte nord-sud e in parte est-ovest.

L'uvaggio è all' 85% di Cabernet Sauvignon e la restante parte Sangiovese e Ciliegolo.

Il sesto di impianto, 3x1 m, permette un ottimale sviluppo vegetativo delle viti, annullando l'ombreggiamento sulle file.

Il Borgonovo viene potato a cordone speronato ed in estate vengono fatte delle defogliazioni manuali per migliorare la composizione dell'uva.

Il vigneto Borgonovo, come gli altri, è totalmente inerbito e gestito in biologico.

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione: le bucce macerano nel mosto finché questo non esaurisce tutti gli zuccheri, dopodiché il vino Borgonovo riposa due anni in botte grande di legno e un altro anno in affinamento nella bottiglia.

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Borgonovo**

Suolo: **franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **340 mt slm**

Vitigno/i: **Cabernet s. 85 %, Sangiovese e Ciliegolo 15 %**

Portainnesto/i: **sul Cabernet Kober 5bb**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2003**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 3.300**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **ca q.li 60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo, a seconda della stagione. In annate "normali" in media ca 5/6 trattamenti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio con leguminose e letame**

Data inizio vendemmia: **generalmente prima decade di ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale con cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **0**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **con pressa orizzontale a dischi**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 20/25 gg senza temp. controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito ca 2 gr/q.li in diraspatura, 1 gr/hl ad ogni trasvaso (2 travasi)**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no , piede di fermentazione**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**
Filtraggi (se sì, tipologia): **no**
Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**
Eventuale affinamento in acciaio (durata):
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte grande di legno da 23 hl per ca 2 anni**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 1/2 anno prima della commercializzazione**
Eventuali correzioni: **nessuna**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **ca 60/65%**
Numero di bottiglie prodotte: **ca 3300**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese europea**
Tappo in (materiale): **monopezzo Amorin**
Destinazione delle vinacce: **in campo**
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

Borgonovo 2015 Organic Red Wine IGT Umbria.

The vineyard is located in the village of the same name on a west-facing slope, with a partly north-south and partly east-west orientation.

The blend is 85% Cabernet Sauvignon and the remainder Sangiovese and Ciliegolo.

The planting spacing, 3x1 m, allows optimal vegetative development of the vines, nullifying shading on the rows.

Borgonovo is spurred cordon pruned and manual defoliation is done in summer to improve grape composition.

The Borgonovo vineyard, like the others, is totally grassed and organically managed.

After harvesting, the grapes follow fermentation: the skins macerate in the must until it depletes all the sugars, after which Borgonovo wine rests two years in large wooden barrels and another year in bottle aging.

Vintage: 2015

Viticulture

Vineyard name(s): Borgonovo

Soil: loamy-sandy

Exposure of the rows: east-west

Altitude: 340 mt asl

Varietal(s): Cabernet s. 85 %, Sangiovese and Ciliegolo 15 %

Rootstock(s): on Cabernet Kober 5bb

Training system: Guyot

Average age of vines: vineyard planted in 2003

Planting density (vines/ha): ca 3,300

Production per vine (kg/plant): ca kg 1.5

Production per hectare (q/ha): ca q.li 60

Treatments (type and frequency): copper and sulfur, depending on the season. In "normal" years, on average ca 5/6 treatments

Fertilizers (type and frequency): green manure with legumes and manure
Harvest start date: generally first decade of October
Harvesting method (indicate whether manual or mechanical, and if manual indicate whether in boxes, in crates, in trailers): manual with boxes
Use of grapes purchased from third parties (if so, what percentage): 0
Certifications (organic, biodynamic, other): organic

Oenology

Mode of destemming and crushing: destemming
Pressing mode: with horizontal disc press
Vinification in (material): steel
Maceration (duration and temperature, specify if controlled): approx 20/25 days without controlled temp.
Sulfur dioxide and/or ascorbic acid (amount and time of addition): metabisulfite ca 2 g/q.li in destemming, 1 g/hl at each racking (2 racking)
Use of selected yeasts (if yes, type and origin; indicate whether yeasts have No GMO certification): no , fermentation foot
Stabilization methodology: none
Filtrations (if yes, type): no
Clarifications (if yes, type): no
Eventual aging in steel (duration):
Barrel or barrique aging (if any, type, capacity and no. passages): 23 hl large wooden barrel for approx. 2 years
Bottle aging (duration), if any: at least 1/2 year before marketing
Any corrections: none
Use of concentrated must/rectified concentrated must: no
Use of concentrator: no
Practices of "bloodletting": no
Grape/wine yield (%): ca 60/65%
Number of bottles produced: ca 3300
Bottle type (burgundy, bordelaise, alsatian, albeisa etc): bordelaise europa
Cap in (material): one-piece Amorin
Destination of pomace: in the field
Production of grappa or distillates (yes or no): no