

## Filara 2022 Vino Bianco IGT Umbria bio

Il vigneto è sito nella località Borgonovo, il vigneto si trova a cavalcapoggio della collina con orientamento filari Est-Ovest.

L'uvaggio è all' 70% Grechetto G5 e 30% Manzoni B.

Il sesto di impianto, 2,7x1 m, permette un ottimale sviluppo vegetativo delle viti, annullando l'ombreggiamento sulle file.

Il Filara viene potato a Guyot.

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

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione, in bianco e poi affinate in acciaio per 6-8 mesi poi viene imbottigliato.

Annata: **2022**

### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Filara**

Suolo: **franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **330 mt slm**

Vitigno/i: **Grechetto G5, Manzoni B.**

Portainnesto/i: **su SO4**

Forma di allevamento: **guoyt**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2005**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 3.700**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 2**

Produzione per ettaro (q/ha): **ca q.li 80**

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

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

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

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): **no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

**metabisolfito ca 2 gr/hl a fine fermentazione, 1 gr/hl ad ogni travaso, 2 gr/hl ad imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8 mesi**  
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata):  
Eventuali correzioni: **nessuna**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di “salasso”: **no**  
Resa uva/vino (%): **ca 60%**  
Numero di bottiglie prodotte: **4.400 (imboottigliato solo una parte)**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **borgognotta**  
Tappo in (materiale): **tappo micro cellulare sughero**  
Destinazione delle vinacce: **in campo**  
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

### **Filara 2022 White Wine IGT Umbria organic**

The vineyard is located in the Borgonovo locality, the vineyard is on the hilltop with an East-West row orientation.

The blend is 70% Grechetto G5 and 30% Manzoni B.

The planting spacing, 2.7x1 m, allows optimal vegetative development of the vines, nullifying shading on the rows.

The Filara is pruned to Guyot.

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

The grapes, after harvest, follow fermentation, in white and then aged in steel for 6-8 months then bottled.

Vintage: 2022

### **Viticulture**

Vineyard name(s): Filara

Soil: loamy-sandy

Exposure of the rows: east-west

Altitude: 330 mt asl

Vine(s): Grechetto G5, Manzoni B.

Rootstock(s): on SO4

Training system: guoyt

Average age of vines: vineyard planted in 2005

Planting density (vines/ha): ca 3,700

Production per vine (kg/plant): ca kg 2

Production per hectare (q/ha): ca q 80

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

Fertilizers (type and frequency): green manure with legumes and manure

Harvest start date: generally first decade of September

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): no

Sulfur dioxide and/or ascorbic acid (amount and time of addition):

metabisulfite ca 2 g/hl at end of fermentation, 1 g/hl at each racking, 2 g/hl at bottling

Use of selected yeasts (if yes, type and origin; indicate if yeasts have No GMO certification): no

Stabilization methodology: none

Filtrations (if yes, type): no

Clarifications (if yes, type): no

Eventual aging in steel (duration): 8 months

Barrel or barrique aging (if any, type, capacity and n° passages): no

Eventual aging in bottle (duration):

Any corrections: none

Use of concentrated must/rectified concentrated must: no

Use of concentrator: no

"Bloodletting" practices: no

Grape/wine yield (%): ca 60%

Number of bottles produced: 4,400 (only one part bottled)

Bottle type (burgundy, bordelaise, alsatian, albeisa etc): burgundy

Cap in (material): micro cellular cork

Destination of pomace: in the field

Production of grappa or distillates (yes or no): no