

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): **nessuno**

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 travaso (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 Amarin**

Destinazione delle vinacce: **in campo**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**