

Filara 2021 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: **2021**

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: **guyot**

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): **nessuno**

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

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: **ca 1800**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **borgognotta**

Tappo in (materiale): **microagglomerato (ferrari sugheri)**

Destinazione delle vinacce: **in campo**

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