

Malandrino Vino Rosso Biologico IGT Umbria

Il vigneto è sito nella località Borgonovo su un declivio orientato a nord-est con orientamento Est-Ovest.

L'uvaggio è all' 65% Ciliegiole, 20 % Aleatico, 10 % Foglia Tonda, 5% Malvasia B.

Il sesto di impianto, 2,7 x 1 m, permette un ottimale sviluppo vegetativo delle viti, annullando l'ombreggiamento sulle file.

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

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

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione: la macerazione dura 4 giorni in acciaio, segue una pressatura soffice la fermentazione prosegue in bianco, in Dicembre (svolta anche la malo-lattica) viene imbottigliato.

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Malandrino**

Suolo: **Argilloso-franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **340 mt slm**

Vitigno/i: **Ciliegiole, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia B.**

Portainnesto/i: **principalmente SO4 e Paulsen**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2009**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **ca q.li 80-90**

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 fine 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 (pressatura molto soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 4 gg senza temp controllata su tino in legno, resto fermentazioni in bianco in acciaio**

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

metabisolfito ca 3 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): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni: **no**

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 3200**

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

Tappo in (materiale): **birondellato Sugheri Ferrari**

Destinazione delle vinacce: **in campo**

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