

## **Quattroa', Vino Rosso Biologico IGT Umbria Biologico**

Il vigneto è sito nella località Borgonovo il vigneto è posto a cavalca poggio con orientamento dei filari est-ovest.

L'uvaggio è all' 55% Sangiovese (più cloni), 30% Ciliegiole, 8% Canaiolo N. e 7% Aleatico.

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

Il Quattroa' viene potato a Guyot.

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

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione: le bucce macerano nel mosto per circa 5-6 giorni, dopo di che la massa viene pressata e il mosto finisce la fermentazione in bianco (sempre in acciaio) sosta un anno e poi la si imbottiglia.

Annata: **2019**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Quattroa'**

Suolo: **franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **320 mt slm**

Vitigno/i: **Sangiovese, Ciliegiole, Canaiolo N., Aleatico**

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

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2008**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 1,8 fino a 2,2 (su Ciliegiole)**

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

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 terza 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**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **eventuale defogliazione in post fioritura (secondo le annate e lo stato vegetativo della pianta)**

## **L'enologia**

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

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

Vinificatori in (materiale): **fermentazione con macerazione su tino tronco conico in legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 5-6 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): **50 % della massa per 7 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **50 % della massa per 7 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo 6 mesi di norma**

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**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **europea tappo fascietta**

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

Destinazione delle vinacce: **in campo**

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