

Ventù 2021 Vino Rosato Biologico IGT Umbria

Il primo rosato è stato realizzato nel 2019. Il nostro rosato viene fatto con uve di sangiovese 50% e sagrantino al 50 % (proveniente da vigneto in affitto)

Il vigneto è stato ricoverito in Guyot nel 2017, con gestione delle file inerbite

Annata: **2021**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Morselli**

suolo: argilloso

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **330 mt slm**

Vitigno/i: **sangiovese, ciliegio, sagrantino e montepulciano**

Portainnesto/i: -

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 1980**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 3.300**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 1**

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**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuno**

Data inizio vendemmia: **generalmente ultima settimana di agosto**

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, senza rulli a chicco intero**

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 , 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): **7 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: **600**

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**