

# FALESCO



TENUTA VITIANO  
UMBRIA  
VITIANO ROSSO 2020

## UVAGGIO

MERLOT 33%, CABERNET 33%,  
SANGIOVESE 34%

## ZONA DI PRODUZIONE

MONTECCHIO – ORVIETO

## SUPERFICIE VIGNETO

150 HA

## ALTITUDINE VIGNETO

300 METRI S.L.M.

## TIPOLOGIA TERRENO

SEDIMENTARIO, TENDENZIALMENTE

ARGILLOSO E CALCAREO

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

## DENSITÀ DEI CEPPI

6.000 PER HA

## PRODUZIONE PER ETTARO

80 Q.LI

## RESA UVA IN VINO

65%

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 ANNI



ROSSO UMBRIA  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
PROTETTA

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

MERLOT  
PRIMI DI SETTEMBRE, CABERNET E  
SANGIOVESE TERZA DECADE DI  
SETTEMBRE

## VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE

## FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX PER 15 GIORNI

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

TOTALMENTE SVOLTA

## INVECCHIAMENTO

IN BARRIQUE NEVER PER 3 MESI, POI  
IN BOTTIGLIA

## ALCOOL SVOLTO

13,90%

## ACIDITÀ TOTALE

5,05 GR/LT

## ESTRATTO SECCO

33,00 GR/LT

## PH

3,67

## L'UVA E IL VIGNETO

Se è storica la fama dei bianchi del territorio, un'autentica scoperta può essere la qualità dei rossi. A dimostrazione di come, attraverso una attenta selezione dei vitigni, una produzione di uva inferiore ai 2 chili per pianta e una vinificazione di estrema pulizia e correttezza tecnica, queste colline siano uno splendido e variegato teatro del vino in tutti i suoi diversi e migliori aspetti.

## LA VINIFICAZIONE

Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono le varietà che danno origine a questo vino. La vinificazione che avviene in epoche diverse tra le tre varietà, contempla una lunga macerazione con numerosi rimontaggi e follature.

La fermentazione malolattica avviene in barrique dopo aver assemblato i vini provenienti dalle 3 coltivar.

## IL VINO

Nel Vitiano abbiamo mirato ad esprimere un rosso giovane di esplosiva e succulenta fragranza aromatica. Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico. Alto nel patrimonio polifenolico che si coniuga armoniosamente ad una fresca e saporita acidità, un rosso versatile, innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità. Assai duttile dunque negli abbinamenti, da bere spensieratamente e con grande piacere nella limpida fragranza dei suoi profumi e nella decisa espressione del suo carattere.