FALESCO

TENUTA VITIANO
UMBRIA
VITIANO ROSSO 2021

ROSSO UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

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
85 Q.LI

RESA UVA IN VINO
65%

ETÀ MEDIA DELLE VITI
18 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA MERLOT PRIMI DI SETTEMBRE, CABERNET E SANGIOVESE TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE SULLE BUCCE

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 16 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
TOTALMENTE SVOLTA

INVECCHIAMENTO
IN BARRIQUE NEVER PER 3 MESI, POI IN BOTTIGLIA

ALCOOL SVOLTO
13,85%

ACIDITÀ TOTALE
5,10 GR/LT

ESTRATTO SECCO
33,50 GR/LT

PH
3,62

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 coultivars.

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.