VIANDANTE

del Cielo

VIANDANTE DEL CIELO 2018

Viandante è la nostra creazione più audace, un vino strutturato ed equilibrato modellato sulle grandi annate di Bordeaux, dominato dal Cabernet Sauvignon con un importante supporto di Merlot. Le varietà possono essere internazionali, ma il terroir lacustre esercita una forte influenza e lo rende una variante distintamente umbra sul tema.

Rubino scuro con sfumature violacee, sentori complessi e intensi di sigaro, foglie di ribes nero e amarena croccante. Distintamente speziato, terroso (goudron) e vibrante al palato con tannini robusti, ma a grana fine e avvolgente. Sofisticato e succulento con un finale interminabile.

VENDEMMIA
2018

VARIETÀ
85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

SUPERFICIE
2,5 ettari

ALTITUDINE
320 - 380 metri sul livello del mare

REGIME AGRICOLO
Biologico

DENSITA' DI IMPIANTO
10.000 piante per ettaro
(irrigazione di soccorso a goccia)

EPOCA DI VENDEMMIA
Merlot: metà settembre. Cabernet: primi di ottobre.

FERMENTAZIONE
Vasche di cemento non vetrificato da 30 a 50 Hl con controllo della temperatura.

MACERAZIONE
20 giorni

TIPO DI AFFINAMENTO
100% Barriques nuove di rovere francese da diverse foreste.

BOTTIGLIE PRODOTTE
12.000

DENOMINAZIONE
Umbria IGT

AREA DI PRODUZIONE
Passignano sul Trasimeno

ESPOSIZIONE
Sud-sud-ovest

SUOLO
Massiccio di arenaria sub-acido

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello a tre branche. Guyot singolo con 4 o 5 gemme.

PRODUZIONE PER PIANTA
0,9 Kg

TIPOLOGIA DI LIEVITI
Indigeni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
Massimo 28° C

OPERAZIONI DURANTE LA MACERAZIONE
Solo delestage

TEMPO DI AFFINAMENTO
14 mesi in barriques, 8 mesi in bottiglia.