

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI

Decugnano dei Barbi – IL Bianco 2012

Annata 2012

Denominazione Orvieto Classico Superiore Doc

Uvaggio Tipico dell'Orvieto

Produzione 20.000 bottiglie

Prima annata 1978

Grado Alcolico 13% vol.

Acidità totale 6 g/l.

Zuccheri residui 1,5 g/l.

pH 3,2

IL TERRITORIO E I VIGNETI

Vigneti Impiantati nel 1976, 1986, 1997 e 2000. L'esposizione è sud-est e sud-ovest.

Altitudine 320 metri s.l.m.

Tipologia di Terreno Di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica.

Allevamento Cordone speronato, 12-16 gemme per vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Avvenuta tra il 14 e il 24 agosto 2012 secondo le varietà dell'uva. La raccolta è manuale, in piccole cassette. Gli ultimi giorni di Luglio e Agosto sono stati molto caldi, portando ad una maturazione precoce e rapida delle uve.

Resa per ettaro 45 quintali di uva

Vinificazione Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 62%.

Fermentazione In acciaio inox, alla temperatura di 13°-15° C per 10-12 giorni.

Affinamento Almeno dodici mesi in bottiglia