

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI

IL Rosso 2013

Denominazione Umbria IGT

Uvaggio Syrah 40%, montepulciano 30% e sangiovese 30%

Produzione 16.700 bottiglie

Prima annata 1978

Grado Alcolico 14,5% vol.

Acidità totale 4,7 g/l.

Zuccheri residui 4 g/l.

pH 3,7

Estratto secco 31,5 g/l.

IL TERRITORIO E I VIGNETI

Vigneti Impiantati nel 1975, 1986, 1997. L'esposizione è sud e sud-est.

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, 10-14 gemme per vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Avvenuta tra il 14 settembre e il 18 ottobre 2013 secondo le varietà dell'uva. La raccolta è manuale, in piccole cassette.

Resa per ettaro 60 quintali di uva

Vinificazione Diraspatura e soffice pigiatura a rulli dell'uva. Fermentazione in acciaio inox alla temperatura di 24°-28° C per 12-15 giorni. La macerazione con bucce è durata 7-14 giorni. secondo le varietà.

Affinamento Una parte in barrique per 12 mesi, una parte di acciaio inox. Infine bottiglia per 12 mesi.