

# DECUGNANO DEI BARBI



## TERROIR:

La marna, il terriccio e la sabbia crono le principali componenti del terreno in cui le uve vengono coltivate. Le antiche conchiglie arricchiscono il terreno di calcio, mentre la marna fornisce importanti minerali per la nutrizione della vite. Verso sud-ovest e sud-est, le viti sono state piantate tra il 1987, 1997 e 2000.

## VITIGNI:

55% Grechetto  
20% Vermentino  
20% Chardonnay  
5% Procanico

## ANALISI ANALITICHE:

Alc: 13,5%  
Acidità totale: 5,7 g/l  
ph: 3.23  
Zucchero residuo: 2 g/l

## GIUDIZI:

10/10 James Suckling  
9/10 Gambero Rosso



## VENDEMMIA

Il 2017 è stata un'annata impegnativa per tutte le produzioni vinicole del Paese.

Il mese di Febbraio è stato eccezionalmente caldo ed ha portato a precoci prime germogliazioni ed è stato seguito, a metà aprile, da un forte gelo che ha danneggiato la parte più a valle dell'area della DOC Orvietana. Fortunatamente, Decugnano è stato colpito solo leggermente nella parte inferiore delle pendici dei propri vigneti.

E' seguita un'estate molto calda, con temperature record e senza pioggia. La gestione del verde è stata quindi essenziale per proteggere gli acini ma, nonostante ciò, il raccolto è stato comunque significativamente ridotto.

Il caldo estremo ha accelerato la maturazione e la raccolta è stata anticipata all'inizio di Agosto.

A dispetto di una resa ridotta, l'annata è stata comunque recuperata dalla qualità delle uve raccolte, che è chiaramente espressa nel bicchiere.

## VINIFICAZIONE

Solo le migliori uve vengono utilizzate per il blend unico di Mare Antico.

Le uve sono state accuratamente selezionate e raccolte a mano, con una resa di 5000 kg per ettaro. All'arrivo in cantina sono state diraspate, raffreddate e pressate.

La fermentazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inossidabile per 15-20 giorni a 14 ° -16 ° C. Il 5% è stato fermentato invece in rovere francese nuovo, senza fermentazione malolattica.

Il vino ha trascorso infine 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione e sono state prodotte 20.000 bottiglie.

## NOTE GUSTATIVE

Dal colore chiaro vibrante, Mare Antico 2017 esprime chiaramente note di frutta bianca e di agrumi maturi. Al palato è caratterizzato da acidità brillante con un tocco di salinità, tipica del terreno e si chiude con un finale lungo e persistente.