

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI

Decugnano dei Barbi – Maris 2013

Denominazione Umbria IGT
Uvaggio Chardonnay
Produzione 3.500 bottiglie
Prima annata 2008

Grado Alcolico 13,5% vol.
Acidità totale 6,0 g/l.
Zuccheri residui 2,5 g/l.
pH 3,3

IL TERRITORIO E I VIGNETI

Vigneto Impiantato nel 1997. L'esposizione è 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, 12-16 gemme per vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Avvenuta tra il 7 settembre 2013. La raccolta è manuale, in piccole cassette.
Resa per ettaro 70 quintali di uva
Vinificazione Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 61%.
Fermentazione In barrique di rovere francese.
Affinamento In acciaio inox per cinque mesi. Poi sei mesi in bottiglia.