



PRISTINVM

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2 0 1 9

VENDEMMIA

2019 - Fine settembre, inizio ottobre.

AREA DI PRODUZIONE

Passignano sul Trasimeno - Esposizione a Ovest a 300 - 320m s.l.m.

VARIETÀ

85% Ciliegiole e 15% Foglia Tonda, Pugnitello, Canaiolo.

REGIME AGRICOLO

Biologico.

SUOLO

Sabbia e limo.

DENSITÀ DI IMPIANTO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

10.000 piante per ettaro (irrigazione di soccorso a goccia).

Guyot singolo con 4 o 6 gemme.

PRODUZIONE PER PIANTA & SUPERFICIE TOTALE

1,5 Kg - 2 ettari.

FERMENTAZIONE & MACERAZIONE

Uvaggio co-fermentato in vasche di cemento non vetrificato da 30 a 50 Hl con controllo della temperatura (massimo 28° C).

Macerazione di 18 giorni, lieviti indigeni, operazioni di delestage.

AFFINAMENTO

12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio da diverse foreste e 8 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.200.

between lake and sky

VIANDANTE[®]
del Cielo