

VIANDANTE

del Cielo



VIANDANTE DEL CIELO 2018

Viandante è la nostra creazione più audace, un vino strutturato ed equilibrato modellato sulle grandi annate di Bordeaux, dominato dal Cabernet Sauvignon con un importante supporto di Merlot. Le varietà possono essere internazionali, ma il terroir lacustre esercita una forte influenza e lo rende una variante distintamente umbra sul tema.

Rubino scuro con sfumature violacee, sentori complessi e intensi di sigaro, foglie di ribes nero e amarena croccante. Distintamente speziato, terroso (goudron) e vibrante al palato con tannini robusti, ma a grana fine e avvolgente. Sostanzioso e succulento con un finale interminabile.

VENDEMMIA

2018

VARIETÀ

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

SUPERFICIE

2,5 ettari

ALTITUDINE

320 - 380 metri sul livello del mare

REGIME AGRICOLO

Biologico

DENSITA' DI IMPIANTO

10.000 piante per ettaro
(irrigazione di soccorso a goccia)

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: metà settembre. Cabernet: primi di ottobre.

FERMENTAZIONE

Vasche di cemento non vetrificate da 30 a 50 hl con controllo della temperatura.

MACERAZIONE

20 giorni

TIPO DI AFFINAMENTO

100% Barriques nuove di rovere francese da diverse foreste.

BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000

DENOMINAZIONE

Umbria IGT

AREA DI PRODUZIONE

Passignano sul Trasimeno

ESPOSIZIONE

Sud-sud-ovest

SUOLO

Massiccio di arenaria sub-acido

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello a tre branche. Guyot singolo con 4 o 5 gemme.

PRODUZIONE PER PIANTA

0,9 Kg

TIPOLOGIA DI LIEVITI

Indigeni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Massimo 28° C

OPERAZIONI DURANTE LA MACERAZIONE

Solo delestage

TEMPO DI AFFINAMENTO

14 mesi in barriques, 8 mesi in bottiglia.