VIANDANTE

del Cielo

LUNGOLAGO 2022

Lungolago è il bianco di Viandante del Cielo, un blend di Chardonnay e Grechetto (vitigno autoctono), e un simbolo perfetto del terroir lacustre da cui prende il nome.
Naso delicato con pesca bianca e sentori di ananas. Carattere speziato e sapido delineato tra note di finocchio e menta piperita, tipici del Grechetto. Salato e minerale. L'acidità vivace e la mineralità tratteggiata da note di pietra bagnata è controbilanciata da una consistenza cremosa ed espansiva. Erbe aromatiche, tocco di canfora. Finale lungo e persistente con agrumi e liquirizia sorretti da una salinità esemplare.

VENDEMMIA
2022

DENOMINAZIONE
Umbria IGT

VARIETÀ
70% Chardonnay, 30% Grechetto

SUPERFICIE
0,6 ettari

ALTITUDINE
300 - 320 metri sul livello del mare

REGIME AGRICOLO
Biologico

DENSITA' DI IMPIANTO
10.000 piante per ettaro
(irrigazione di soccorso a goccia)

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre

FERMENTAZIONE
Barriques di rovere francese da diverse foreste 50% nuove e 50% di secondo passaggio.

TEMPO DI FERMENTAZONE
3 settimane circa

TEMPO DI AFFINAMENTO
6 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE
Passignano sul Trasimeno

ESPOSIZIONE
Sud-sud-ovest

SUOLO
Sabbia e limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot singolo con 4 o 5 gemme.

PRODUZIONE PER PIANTA
0,8 Kg

TIPOLOGIA DI LIEVITI
Indigeni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
Massimo 23° C

TIPO DI AFFINAMENTO
Barriques di rovere francese da diverse foreste 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Contatto con le fecce fini per 3 mesi. Battonage tre volte a settimana il primo mese, ogni settimana il secondo mese e ogni due settimane il terzo mese.

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.600