VIANDANTE

del Cielo

PRISTINVM 2018

Pristinvm (che in latino significa "originale, vecchio, antico") è l'omaggio di Viandante alla millenaria storia enologica dell'Italia centrale. Partendo dalle varietà autoctone coltivate qui nel corso dei secoli - Ciliegiolo, Pugnitello, Sanforte e Foglia Tonda – trattate con le più recenti tecniche di viticoltura e vinificazione, miscelate in proporzioni variabili secondo il raccolto di ogni anno, con il fine di produrre un vino di elevata finezza.
Rosso rubino carico con intenso naso di frutta scura e pepe nero. Tannini vellutati ma definiti sono avvolti in tostato che denota un notevole margine di evoluzione, anche se si lascia bere bene fin da subito, risultando comunque persistente ed energico.

VENDEMMIA
2018

VARIETÀ
85% Ciliegiolo e 15% Foglia Tonda, Pugnitello, Canaiolo.

SUPERFICIE
2 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
Fine settembre, inizio ottobre.

FERMENTAZIONE
Uvaggio co-fermentato in vasche di cemento non vetrificato da 30 a 50 Hl con controllo della temperatura.

MACERAZIONE
18 giorni

TIPO DI AFFINAMENTO
Barriques di rovere francese di secondo passaggio, da diverse foreste.

BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

DENOMINAZIONE
Umbria IGT

AREA DI PRODUZIONE
Passignano sul Trasimeno

ESPOSIZIONE
Ovest

SUOLO
Sabbia e limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot singolo con 4 o 6 gemme.

PRODUZIONE PER PIANTA
1,5 Kg

TIPOLOGIA DI LIEVITI
Indigeni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
Massimo 28° C

OPERAZIONI DURANTE LA MACERAZIONE
Solo delestage

TEMPO DI AFFINAMENTO
12 mesi in barriques, 8 mesi in bottiglia.