

VIANDANTE

del Cielo



LUNGOLAGO 2021

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

2021

DENOMINAZIONE

Umbria IGT

VARIETÀ

80% Chardonnay, 20% 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 FERMENTAZIONE

10 giorni

TEMPO DI AFFINAMENTO

6 mesi in barriques, 8 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