
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 - Ciliegiole, 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% Ciliegiole 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 vetrificate 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.