



NarnOt

Denominazione: Rosso Umbria IGP 2012

Annata: 2012

L'uva e il vigneto

Nell'azienda agraria, abbiamo individuato e selezionato un territorio pari a circa 4 ettari, che possiede le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Cabernet Franc

La vinificazione

Le buone pratiche in vigna, compreso il diradamento dei grappoli, sono tutte mirate a ottenere una produzione tra i 700 e i 900 grammi di uve per pianta.

I grappoli vengono selezionati singolarmente prima di iniziare la vinificazione che prevede, un salasso del 15% ed un lungo periodo di macerazione.

Il vino

I caratteri tipici del Cabernet Franc, uniti al territorio di origine che contribuisce fortemente alla loro esaltazione, risultano altamente e chiaramente espressi.

Colore intenso, profumo complesso al quale segue un gusto avvolgente con tannini decisi ma aggraziati.

Dati tecnici

Uva: Cabernet Franc 100%

Zona di produzione: Località Montini (Comune di Narni, Provincia di Terni)

Terreno: di medio impasto tendenzialmente argilloso ricco di scheletro

Altitudine del vigneto: 160 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dei ceppi: 5.400 per Ha

Produzione per ettaro: 43 q.li

Resa uva in vino: 50%

Epoca della vendemmia: metà settembre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni con numerose follature, salasso 15%

Fermentazione alcolica: in acciaio inox

Fermentazione malolattica: interamente svolta in barriques

Invecchiamento: in barrique rovere francese, capacità 225 litri, 18 mesi, in vetro 12 mesi

Alcool svolto: 14.00%

Acidità totale: 5.00 gr/lt

Estratto secco: 37 gr/lt

PH: 3,70

Residuo zuccherino: tracce

Longevità del vino: oltre i 10 anni