

VIGNAGIULIA

Offida DOCG Rosso



Vitigno: Montepulciano 100%

Zona di Produzione: Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud/ovest (150 mt s.l.m.).

Terreno: drenante per la presenza di ghiaia, a base alluvionale con un mix equilibrato di argilla, sabbia, limo e calcare.

Sistema di allevamento: filari a spalliera, con potatura Guyot.

Densità dei ceppi: 3000 per Ha

Produzione per ettaro: 60 q.li

Resa in vino: 60%

Epoca della vendemmia: fra inizio e metà Ottobre.

Vendemmia: uva raccolta a mano in piccole casse.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a temperatura tra 25°C e 27°C per 10 gg.

Maturazione: tonneau e barrique di rovere francese (50% nuove, 25% secondo passaggio, 25% terzo passaggio) per almeno 24 mesi.

Affinamento: 1 anno in bottiglia.

Alcool: 14% Vol.

Ph: 3,40

Acidità totale: 5,5/6 gr/l (acido tartarico)

Estratto secco: 31 gr/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Un Montepulciano liberato dagli orpelli delle vinificazioni invasive e dalle rusticità di quelle naive. Amarena, polposità del frutto, bellissima trama tannica, combinati con la naturalezza della beva e i continui rimandi fra componente sapida, balsamicità, liquirizia e ritorno del frutto.