

## **Malandrino 2022 Vino Rosso IGT Umbria**

Il vigneto è sito nella località Borgonovo su un declivio orientato a nord-est con orientamento Est-Ovest.

L'uvaggio è all' 65% Ciliegiole, 20 % Aleatico, 10 % Foglia Tonda, 5% Malvasia B.

Il sesto di impianto, 2,7 x 1 m, permette un ottimale sviluppo vegetativo delle viti, annullando l'ombreggiamento sulle file.

Il Malandrino viene potato a Guyot ed in estate vengono fatte delle defogliazioni manuali per migliorare la composizione dell'uva.

Il vigneto Malandrino, come gli altri, è totalmente inerbito e gestito in biologico.

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione: la macerazione dura 3 giorni in acciaio, segue una pressatura soffice la fermentazione prosegue in bianco.

Annata: **2022**

### **La viticoltura**

Nome vigneto/i: **Malandrino**

Suolo: **Argilloso-franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **340 mt slm**

Vitigno/i: **Ciliegiole, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia B.**

Portainnesto/i: **principalmente SO4 e Paulsen**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2009**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 3.700**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 2**

Produzione per ettaro (q/ha): **ca q.li 80-90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo, a seconda della stagione. In annate "normali" in media ca 5/6**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio con leguminose e letame**

Data inizio vendemmia: **generalmente fine prima decade di Settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale con cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **0**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### **L'enologia**

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **con pressa orizzontale a dischi (pressatura molto soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 4 gg senza temp controllata su tino in legno, resto fermentazioni in bianco in acciaio**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

**metabisolfito ca 3 gr/q.li in diraspatura, 1 gr/hl ad ogni trasvaso (2 travasi), 2 gr/hl all'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no , piede di fermentazione**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**  
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso": **no**  
Resa uva/vino (%): **ca 60%**  
Numero di bottiglie prodotte: **ca 7.000 (imbottigliato solo metà)**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **borgognotta**  
Tappo in (materiale): **tappo micro cellulare sughero**  
Destinazione delle vinacce: **in campo**  
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

### **Malandrino 2022 Red Wine IGT Umbria**

The vineyard is located in the Borgonovo locality on a northeast-facing slope with an east-west orientation.

The blend is 65% Ciliegiolo, 20% Aleatico, 10% Foglia Tonda, 5% Malvasia B.

The planting spacing, 2.7 x 1 m, allows optimal vegetative development of the vines, nullifying shading on the rows.

Malandrino is Guyot pruned and manual defoliation is done in summer to improve grape composition.

The Malandrino vineyard, like the others, is totally grassed and organically managed.

The grapes, after harvest, follow fermentation: maceration lasts 3 days in steel, followed by soft pressing the fermentation continues in white.

Vintage: 2022

### **Viticulture**

Vineyard name(s): Malandrino

Soil: loamy-loamy-sandy

Exposure of rows: east-west

Altitude: 340 mt asl

Varietal(s): Ciliegiolo, Aleatico, Foglia Tonda, Malvasia B.

Rootstock(s): mainly SO4 and Paulsen

Training system: guyot

Average age of vines: vineyard planted in 2009

Planting density (vines/ha): ca 3,700

Production per vine (kg/plant): ca kg 2

Production per hectare (q/ha): ca 80-90 quintals

Treatments (type and frequency): copper and sulfur, depending on the season. In "normal" years on average ca 5/6

Fertilizers (type and frequency): green manure with legumes and manure

Harvest start date: generally end of first decade of September

Harvesting method (indicate whether manual or mechanical, and if manual indicate whether in boxes, in crates, in trailers): manual with boxes

Use of grapes purchased from third parties (if so, what percentage): 0

Certifications (organic, biodynamic, other): organic  
Any additional information regarding viticulture:

## Oenology

Mode of destemming and crushing: destemming

Pressing mode: with horizontal disc press (very soft pressing)

Winemakers in (material): steel

Maceration (duration and temperature, specify if controlled): approx 4 days without controlled temp on wooden vat, rest fermentations in white in steel

Sulfur dioxide and/or ascorbic acid (amount and time of addition):

metabisulfite ca 3 g/q.li at destemming, 1 g/hl at each racking (2 racking), 2 g/hl at bottling

Use of selected yeasts (if yes, type and origin; indicate if yeasts have No GMO certification): no , fermentation foot

Stabilization methodology: none

Filtrations (if yes, type): no

Clarifications (if yes, type): no

Eventual aging in steel (duration): no

Barrel or barrique aging (if any, type, capacity and n° passages): no

Bottle aging (if any, duration): no

Corrections, if any: no

Use of concentrated must/rectified concentrated must: no

Use of concentrator: no

"Bloodletting" practices: no

Grape/wine yield (%): ca 60%

Number of bottles produced: ca 7.000 (bottled only half)

Bottle type (burgundy, bordelaise, alsatian, albeisa etc): burgundy

Cap in (material): micro cellular cork

Destination of pomace: in the field

Production of grappa or distillates (yes or no): no