

Quattroa', Vino Rosso Biologico IGT Umbria Biologico

Il vigneto è sito nella località Borgonovo il vigneto è posto a cavalca poggio con orientamento dei filari est-ovest.

L'uvaggio è all' 55% Sangiovese (più cloni), 30% Ciliegiole, 8% Canaiolo N. e 7% Aleatico.

Il sesto di impianto, 2,7x1 m, permette un ottimale sviluppo vegetativo delle viti, annullando l'ombreggiamento sulle file.

Il Quattroa' viene potato a Guyot.

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

Le uve, dopo la raccolta, seguono la fermentazione: le bucce macerano nel mosto per circa 5-6 giorni, dopo di che la massa viene pressata e il mosto finisce la fermentazione in bianco (sempre in acciaio) sosta un anno e poi la si imbottiglia.

Annata: **2019**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Quattroa'**

Suolo: **franco-sabbioso**

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **320 mt slm**

Vitigno/i: **Sangiovese, Ciliegiole, Canaiolo N., Aleatico**

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

Forma di allevamento: **Gouyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 2008**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 1,8 fino a 2,2 (su Ciliegiole)**

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

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

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

Data inizio vendemmia: **generalmente terza 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: **eventuale defogliazione in post fioritura (secondo le annate e lo stato vegetativo della pianta)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **con pressa orizzontale a dischi**

Vinificatori in (materiale): **fermentazione con macerazione su tino tronco conico in legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 5-6 gg senza temp controllata**

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

metabisolfito ca 2 gr/q.li in diraspatura, 1 gr/hl ad ogni trasvaso (2 travasi)

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): **50 % della massa per 7 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **50 % della massa per 7 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo 6 mesi di norma**

Eventuali correzioni: **nessuna**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di “salasso”: **no**

Resa uva/vino (%): **ca 60/65%**

Numero di bottiglie prodotte: **ca**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **europea tappo fascietta**

Tappo in (materiale): **monopezzo Ferrari Sugheri**

Destinazione delle vinacce: **in campo**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

Quattroa', IGT Umbria Organic Red Wine

The vineyard is located in the Borgonovo locality the vineyard is placed at cavalca poggio with east-west orientation of the rows.

The blend is all' 55% Sangiovese (multiple clones), 30% Ciliegiolo, 8% Canaiolo N. and 7% Aleatico.

The planting spacing, 2.7x1 m, allows optimal vegetative development of the vines, nullifying shading on the rows.

Quattroa' is pruned to Guyot.

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

The grapes, after harvesting, follow fermentation: the skins macerate in the must for about 5-6 days, after which the mass is pressed and the must finishes white fermentation (again in steel) rests for a year and then it is bottled.

Vintage: 2019

Viticulture

Vineyard name(s): Quattroa'

Soil: loamy-sandy

Exposure of rows: east-west

Altitude: 320 mt asl

Vine(s): Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo N., Aleatico

Rootstock(s): mainly SO4 and on Aleatico Paulsen

Training system: Gouyot

Average age of vines: vineyard planted in 2008

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

Production per vine (kg/plant): ca kg 1.8 up to 2.2 (on Ciliegiolo)

Production per hectare (q/ha): ca 80-90 quintals (potential)
Treatments (type and frequency): copper and sulfur, depending on the season. In "normal" years on average ca 5/6 treatments
Fertilizers (type and frequency): green manure with legumes and manure
Harvest start date: generally third 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: possible defoliation in post-flowering (depending on the years and vegetative state of the plant)

Oenology

Mode of destemming and crushing: destemming
Pressing mode: with horizontal disc press
Vinification in (material): fermentation with maceration on truncated conical wooden vat
Maceration (duration and temperature, specify if controlled): approx 5-6 days without controlled temp
Sulfur dioxide and/or ascorbic acid (amount and time of addition): metabisulfite ca 2 g/q.li in destemming, 1 g/hl at each racking (2 racking)
Use of selected yeasts (if yes, type and origin; indicate whether 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): 50 % of the mass for 7 months
Eventual aging in barrels or bariques (type, capacity and n° passages): 50 % of the mass for 7 months
Eventual aging in bottle (duration): minimum 6 months normally
Any corrections: none
Use of concentrated must/rectified concentrated must: no
Use of concentrator: no
Practices of "bloodletting": no
Grape/wine yield (%): ca 60/65%
Number of bottles produced: ca
Bottle type (burgundy, bordelaise, alsatian, albeisa etc): European cork fasciette
Cap in (material): one-piece Ferrari Corks
Destination of pomace: in the field
Production of grappa or distillates (yes or no): no