

Ventù 2022 Vino Rosato Biologico IGT Umbria

Il primo rosato è stato realizzando nel 2019. Il nostro rosato viene fatto con uve di sangiovese.

Il vigneto è stato ricoverito in Guyot nel 2017, con gestione delle file inerbite

Annata: **2022**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Morselli**

suolo: argilloso

Esposizione dei filari: **est-ovest**

Altitudine: **330 mt slm**

Vitigno/i: **sangiovese**

Portainnesto/i: -

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **vigna impiantata nel 1980**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **ca 3.300**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca kg 1**

Produzione per ettaro (q/ha): **ca q.li 60**

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 ultima settimana di agosto**

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**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura, senza rulli a chicco intero**

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

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

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

metabisolfito ca , 1 gr/hl ad ogni travaso, 2 gr/hl all'imbottigliamento

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **7 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **nessuna**

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: **1.200 (imbottigliato solo prima parte)**

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 (si o no): **no**

Ventù 2022 Organic Rosé Wine IGT Umbria

The first rosé was made in 2019. Our rosé is made from sangiovese grapes.

The vineyard was re-grafted to Guyot in 2017, with grassed row management

Vintage: 2022

Viticulture

Vineyard name(s): Morselli

Soil: clayey

Exposure of rows: east-west

Altitude: 330 mt asl

Varietal(s): sangiovese

Rootstock(s): -

Training system: guyot

Average age of vines: vineyard planted in 1980

Planting density (vines/ha): ca 3,300

Production per vine (kg/plant): ca kg 1

Production per hectare (q/ha): ca q.li 60

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 last week of August

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

Enology

Destemming and crushing mode: destemming, without whole grain rollers

Pressing mode: with horizontal disc press

Vinification in (material): steel

Maceration (duration and temperature, specify if controlled): no

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

metabisulfite ca , 1 g/hl at each racking, 2 g/hl at bottling

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

Stabilization methodology: none

Filtrations (if yes, type): no

Clarifications (if yes, type): no

Eventual aging in steel (duration): 7 months

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

Eventual aging in bottle (duration):

Any corrections: none

Use of concentrated must/rectified concentrated must: no

Use of concentrator: no

"Bloodletting" practices: no

Grape/wine yield (%): ca 60%

Number of bottles produced: 1,200 (bottled only first part)

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