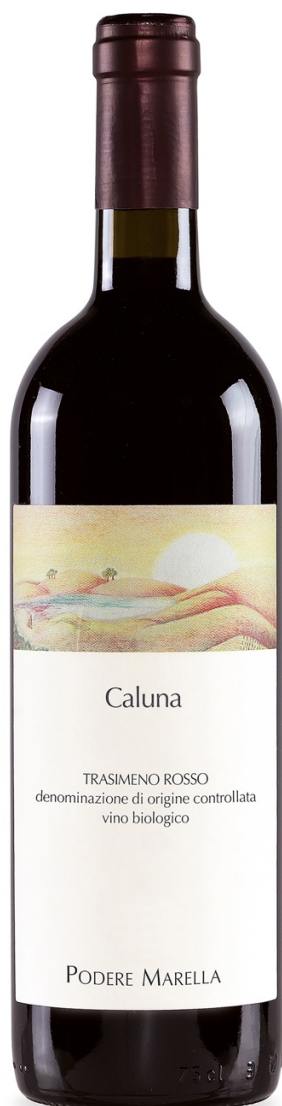


Caluna



Denominazione	Trasimeno DOC
Vitigni	40% Sangiovese, 30% Canaiolo, 30% Gamay del Trasimeno
Annata	2021
Zona di Produzione	Castiglione del Lago, Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	27 anni
Densità (Ceppi/ha)	3740
Resa (q.li/ha)	58
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove la diraspapigiatrice ne produce un mosto. A macerazione e fermentazione avvenuta, le bucce delle uve subiscono una pigiatura soffice tramite pressa meccanica
Fermentazione e Macerazione	8-10 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
Affinamento	24 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	14 vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	3,37 H ₂ SO ₄
Ph	3,66
SO₂ totale (mg/l)	43
Numero di bottiglie	5000
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero DIAM
Note di Degustazione	
Colore	Rosso rubino, brillante
Profumo	Al naso molto espressivo con forti note fruttate
Gusto	Morbido e ben bilanciato al palato
Abbinamenti gastronomici	Carni e formaggi, primi piatti, pasta
Temperatura di servizio	14-16° C
Riconoscimenti	2025 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 90 punti