

## Caluna



<b>Denominazione</b>	Trasimeno DOC
<b>Vitigni</b>	40% Sangiovese, 30% Canaiolo, 30% Gamay del Trasimeno
<b>Annata</b>	<b>2021</b>
<b>Zona di Produzione</b>	Castiglione del Lago, Perugia
<b>Terreno</b>	Limo argillo-sabbioso
<b>Altitudine</b>	300 mt s.l.m
<b>Età media della vite</b>	27 anni
<b>Densità (Ceppi/ha)</b>	3740
<b>Resa (q.li/ha)</b>	58
<b>Certificazioni</b>	Biologico Bioagricert
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Fermentazione e Macerazione</b>	8-10 giorni in acciaio a 20-27 °C
<b>Malolattica</b>	Sì
<b>Affinamento</b>	24 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia
<b>Lieviti</b>	Lieviti biologici francesi certificati
<b>Enologi</b>	Jean Natoli e Guido Beltrami
<b>Agronomo</b>	Gwenael Thomas
<b>Alcool svolto</b>	14 vol
<b>Residuo zuccherino (gr/l)</b>	< 1
<b>Acidità (gr/l)</b>	3,37 H2SO4
<b>Ph</b>	3,66
<b>SO2 totale (mg/l)</b>	43
<b>Numero di bottiglie</b>	5000
<b>Bottiglia</b>	Bordolese
<b>Tappo</b>	Sughero DIAM
<b>Note di Degustazione</b>	
<b>Colore</b>	Rosso rubino, brillante
<b>Profumo</b>	Al naso molto espressivo con forti note fruttate
<b>Gusto</b>	Morbido e ben bilanciato al palato
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Carni e formaggi, primi piatti, pasta
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16° C
<b>Riconoscimenti</b>	2025 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 90 punti