

Saltatempo



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	80% Sangiovese, 20% Merlot
Annata	2021
Zona di Produzione	Lago Trasimeno, Castiglione del Lago, Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Età media della vite	19 anni
Densità (Ceppi/ha)	4500
Resa (q.li/ha)	8000
Altitudine	300 mt s.l.m
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove la deraspa-pigiatrice ne produce un mosto. A macerazione e fermentazione avvenuta, le bucce delle uve subiscono una pigiatura soffice tramite pressa meccanica
Fermentazione	8-10 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
Affinamento	Minimo 18 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
Enologi	Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	13,5% vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1 g/l
Acidità (gr/l)	2,75 H2SO4
Ph	3,78
Numero di bottiglie	3000
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Diam
Note di Degustazione	
Colore	Rosso rubino
Profumo	Note di confettura di ciliegie, cacao e crema di more
Gusto	Rotondo ed equilibrato al palato
Abbinamenti gastronomici	Carne alla griglia, minestre sostanziose