



VIA ETE,56 63842 MONSAMPIETRO MORICO VITTORINI.IT

SCHEDA DESCRITTIVA MARCHE ROSSO I.G.T. 2011



UVAGGIO: Sangiovese 50% + (Petit Verdot e Marselan) 10% + Montepulciano 40%

VENDEMMIA: la maturazione ottimale del sangiovese è avvenuta nella seconda decade del mese di settembre, mentre quella del Petit Verdot e Marselan intorno ai primi giorni di ottobre ed il montepulciano alla fine dello stesso. Una quota di Montepulciano viene disposta in cassetine per un periodo di un mese in appassimento. La raccolta è avvenuta esclusivamente in cassetine da 50 litri di volume.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: il Sangiovese e il Montepulciano sono allevati a cordone speronato con quattro speroni ad una sola gemma (*le bourillon*: la più vicina alla corona e la meno fertile). Il Petit Verdot e Marselan ad Alberello provvisto di soli due speroni ad una gemma ciascuno.

SESTO D'IMPIANTO: i filari sono disposti ad una distanza fra loro di 2 metri mentre le viti sono a 1 metri per un totale di 5000 ceppi/ettaro per il Sangiovese e Montepulciano. L'alberello del Petit Verdot e Marselan è ad una densità di 1,1 metri tra i filari e 0,6 metri tra le viti per un totale di 15.000 ceppi/ettaro.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO: Quando le uve arrivano in cantina vengono diraspate senza subire nessuna pigiatura (gli acini fermentano interi) con un inoculo di lieviti selezionati senza l'uso di solforosa. La fermentazione avviene ad una temperatura intorno ai 15°C (60 giorni per concludere la fermentazione) con macerazione delle buccie fino alla fine della stessa. Nel mese di Marzo si procede all'assemblaggio. Durante l'affinamento di un solo anno non si somministra solforosa.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 3600 BOTTIGLIE

VALORI DI SOLFOROSA AGGIUNTA: solo all'imbottigliamento per una misura di:
solforosa libera mg/l **15** e solforosa totale mg/l **38**