

Il Carrettiere 2021

Denominazione: IGP Umbria Viognier

Uva: 100% Viognier

Gradazione alcolica: 13%

Tipo di terreno: una combinazione di sabbie e argille ricche di conchiglie fossilizzate e ostriche provenienti da depositi marini del periodo pliocenico (da 5,3 a 2,6 milioni di anni fa). I numerosi fossili danno origine a cospicui livelli di carbonato di calcio e magnesio nel suolo, con il risultato di terreni leggermente alcalini che accentuano l'acidità dell'uva. I terreni calcarei sono freschi, con una buona ritenzione idrica che permette all'apparato radicale della vite di penetrare in profondità e fornire così un eccellente drenaggio. I vigneti che compongono la Tenuta Morciano si trovano tra i 160 e i 235 metri sul livello del mare e sono situati in un terreno in pendenza ben drenato, con un'esposizione principalmente a sud e sud-ovest.

Note di vinificazione: selezione delle uve nei vigneti. Vendemmia manuale, le uve fresche vengono pigiate subito dopo la vendemmia in cantina a basse pressioni, e protette dall'ossigenazione. La fermentazione avviene in botti di rovere, lentamente a basse temperature per preservare tutti i composti aromatici. Al termine della fermentazione alcolica si completano regolarmente i batonnage per proteggere il vino dall'ossidazione e per aumentare il corpo e la struttura del vino.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 2500 litri di media tostatura

Note di degustazione: colore giallo paglierino. Aromi di frutta tropicale, pesca e drupacee, con note floreali di rosa canina. Al palato il vino è rotondo con un corpo pieno, buona persistenza e grande equilibrio.

2021

IL CARRETTIERE

VIOGNIER
ITALIA