PODERE
LUCAGNOLO

MERANGOLO

ROSATO FRIZZANTE

UVE
Montepulciano

LOCALIZZAZIONE DEL VIGNETO
Calvi dell'Umbria (TR), Umbria, Italia

ESPOSIZIONE
Sud-ovest

SUPERFICIE DEL VIGNETO
0,44 ettari

ALTITUDINE
175-200 mt. s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
argilloso e sabbioso molto variabile a distanza di pochi metri, l'argilla trattiene l'acqua e i nutrienti e la sabbia evita i ristagni idrici con una notevole presenza di conchiglie fossili

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
filari di alberello basso (220x80)
5680 ceppi per ettaro | impianto: 2008

DATI AGRONOMICI
conduzione del vigneto in agricoltura biologica, inerbimento spontaneo

RESA PER ETTARO
35 q.li

ANDAMENTO CLIMATICO
annata buona, connotata da temperature non eccessive e piovosità normale

VENDEMMIA
effettuata a fine agosto; raccolta manuale in cassette da 20 kg, uva diraspata e pressata fino al raggiungimento del colore desiderato

VINIFICAZIONE
fermentazione svolta in mastellone aperto e rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto congelato, non sboccato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
vino fresco con acidità spiccata e note agrumate che ben richiamano il colore aranciato; la lieve effervescenza accentua la sensazione di freschezza; una lieve velatura è data dai lieviti in sospensione

ABBINAMENTI
fritti della tradizione italiana, pesce crudo, piatti freschi estivi, aperitivi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6°C - 8°C

ANALISI
12% Vol - So2 Lib. 8 mg/l - So2 Tot. 22 mg/l

FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia champagnotta 750ml

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
350

VINO NON FILTRATO E NON CHIARIFICATO

Società Semplice Agricola PODERE LUCAGNOLO
Vocabolo Lucagnolo, 33 | 05032 Calvi Dell'Umbria (TR)

podere.lucagnolo@gmail.com
www.poderelucagnolo.it