

“Malbech”

MALBECH UMBRIA - IGT

B

cantine

BATTISTI

2020

COLORE: Rosso Granata denso e scurissimo

PROFUMO: intenso e varietale, con sentori tipici di frutta matura a polpa rossa, note vanigliate tendenti alla liquirizia donate dalle barrique.

SAPORE:

VITIGNI UTILIZZATI: Malbech

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Orvieto, Loc. Le Velette *Orientamento delle viti: sud*

ALTITUDINE: 350 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico ricco di scheletro con argilla profonda e varie pezzature ciottolose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5500

RESA UVA: 50 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE: Vinificazione in Rosso. Le uve vengono raccolte, con l'ingresso in cantina si pigiano diraspano e segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata con mirate frollature e rimontaggi. Alcuni giorni post fermentazione avviene la malolattica. Il vino poi con il primo travaso va a riposare nelle piccole botti di rovere dove sosta sulle sue fecce fini, fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: esclusivamente in barrique di rovere francese e americano sulle proprie fecce fini fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 Mesi

VITA MEDIA DEL VINO: a seconda delle annate, ma non meno di 8-10 anni

RESA DI UVA IN VINO: 55%

ACIDITA' TOTALE: 4,80 gr/lit

PH: 3,50

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C°

ABBINAMENTI: carni rosse brasate, arrostiti misti, selvaggina e formaggi stagionati, cioccolato fondente.

