

# / Il Roccafiore

Umbria Sangiovese IGT

## **Varietà:**

100% sangiovese ad acino grosso, da agricoltura sostenibile

## **Caratteristiche dei vigneti:**

impianti del 1999 allevati a guyot con esposizione est/sud-est, suoli di argille bianche e marne calcaree

## **Produzione e densità media:**

6.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1,1 kg di uva per pianta (70 quintali/ha)

## **Vendemmia:**

raccolta manuale nella terza decade di settembre

## **Vinificazione:**

le uve vengono delicatamente pigiate ed il mosto ottenuto resta a macerare mediamente per 10/12 giorni sulle bucce, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio, segue la svinatura e la fermentazione malo-lattica

## **Affinamento:**

24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 Hl e, dopo l'imbottigliamento, riposa minimo 6 mesi in bottiglia

