



VILLA FIDELIA

Rosso 2015

Dati analitici

Alcool svolto: 15% vol.

Acidità totale: 5,20 g/L

Estratto secco: 32,00 g/L

Uvaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Zona di produzione: le colline di Assisi e Spello

Superficie del vigneto: ettari 6.00

Altitudine del vigneto: mt. 400 s.l.m.

Tipologia del terreno: di medio impasto tendente al sabbioso, poco profondo con presenza di scheletro ad alta porosità e permeabilità dovuta all'alterazione delle arenarie marine costituenti la roccia madre.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Viti per ettaro: 6.000

Produzione per ettaro: 5,5 t

Età media delle viti: 22 anni

Epoca della vendemmia: Merlot: primi di settembre; Cabernet: metà settembre.

Vinificazione e fermentazione alcolica: macerazione per circa 15-20 giorni in fermentini di acciaio inox termocondizionati

Fermentazione malolattica: interamente svolta in barriques

Affinamento: per circa 12 mesi in barriques francesi di Allier, Tronçais e Nevers, poi in bottiglia per 2 anni.

Enologo: Riccardo Cotarella

Note degustative:

Di profondo colore rosso scuro, con profumi evoluti che richiamano confettura di more, tabacco, spezie, liquirizia e cioccolato.

Al palato è sontuoso ed elegante, dotato di tannini setosi perfettamente equilibrati, che ispirano un ricco e lungo finale.