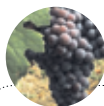


SERICUM
MONTEFALCO
D.O.C.
ROSSO
2019



LA VIGNA / The vineyard

Inverno in linea con l'andamento stagionale, abbondanti precipitazioni primaverili con conseguente abbassamento delle temperature che ha provocato un prolungamento della ripresa vegetativa della pianta. Estate calda e siccitosa con picchi di calore al di sopra delle medie stagionali che ha permesso il recupero dello sviluppo vegetativo della vite. Le piogge di fine estate hanno favorito la ricarica idrica del terreno con conseguente riequilibrio di maturazione del frutto.

An average winter with plentiful spring rain which lowered the temperatures and prompted a slowing down in plant growth. A hot, dry summer with peak temperatures above seasonal averages, enabling vine growth to recover. Late summer rains enabled the soil's water levels to be regenerated and made for balanced grape ripening.



LA VINIFICAZIONE / Wine making

Prima della raccolta si è effettuato un diradamento dei grappoli meno maturi e con problemi sanitari, dopo si è effettuata una raccolta meccanica ottimizzando la gestione dei tempi di lavorazione dell'uva. All'arrivo in cantina, l'uva è stata diraspata, pigiata e raffreddata ad una temperatura di 18°C e posta in fermentazione con l'inoculo di lieviti selezionati in un fermentino di acciaio dotato di sistemi di raffreddamento e rimontaggio automatizzati. I rimontaggi sono iniziati dopo aver raggiunto una percentuale in alcool tale da estrarre una buona quantità di tannini, in modo che questi, legandosi alla sostanza colorante, la stabilizzassero nel tempo. La fermentazione alcolica è durata circa 8-10 giorni. Dopo la separazione dalle bucce, il vino ha condotto la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata, al termine di cui parte del vino è stato travasato ed affinato in barrique per 8 mesi e dopo l'imbottigliamento per altri 4-6 in bottiglia.

Pre-harvest thinning to eliminate unripe or unhealthy clusters was followed by mechanical harvesting, thereby optimising grape processing time management. On arrival at the wine cellars the grapes were destemmed, pressed and cooled to temperatures of 18°C, injected with selected yeasts and fermented in steel vats equipped with automatic cooling and pumping over systems. Pumping over started when alcohol levels had reached levels sufficient to enable good tannin levels to be extracted with a view to these binding with colouring substances for long term stability. Alcoholic fermentation lasted around 8-10 days. After racking off, the wine's malolactic fermentation took place in steel at controlled temperatures with part of the wine then been transferred to barriques for 8 months ageing and then in the bottle for a further 4-6 months.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Rosso rubino intenso e luminoso. Profumi di Amarene, Vegetali e Spezie dolci. Vino strutturato, morbido e di ottima beva, quest'ultima aiutata dalla vigorosa freschezza. Si consiglia il consumo a 18 gradi con una stappatura anticipata della bottiglia prima del consumo. Vino che sopporta l'invecchiamento per 4-5 anni.

Abbinamento con primi piatti strutturati e carni di maiale e selvaggina.

Intense and bright ruby red. Bitter cherry, vegetable and sweet spice aromas. A full-bodied, soft and easy-to-drink wine, especially given its considerable crispness. We recommend serving the wine at 18 °C and uncorking it well in advance. This wine can withstand ageing for 4 to 5 years.

Excellent paired with full flavoured pasta and rice dishes, pork, and game.

IL VINO / The wine

Uvaggio: SANGIOVESE - SAGRANTINO - MONTEPULCIANO / *Grape varieties: SANGIOVESE - SAGRANTINO - MONTEPULCIANO*

Zona di produzione: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO / *Production area: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO*

Superficie vigneto: 20 ETTARI / *Vineyard surface area: 20 HECTARES*

Altitudine vigneto: 400 SLM / *Vineyard altitude: 400M ASL*

Età del vigneto: 15 ANNI / *Vineyard age: 15 YEARS*

Tipologia di terreno: TERRENO LEGGERO TENDENTE AL CALCAREO

Soil type: LIGHT SOIL TENDING TOWARDS CHALK

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / *Training system: SPUR CORDON*

Densità dei ceppi: 5000 / *Density of vines: 5000*

Produzione per ettaro: 90 Q.LI / *Production per hectare: 90 QL*

Epoca della vendemmia: FINE SETTEMBRE - PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

Vintage time: END OF SEPTEMBER - FIRST WEEK OF OCTOBER

Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI / *Wine making: IN STEEL WITH SELECTED YEASTS*

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO / *Alcoholic fermentation: IN STEEL*

Fermentazione malolattica: IN ACCIAIO / *Malolactic fermentation: IN STEEL*

Affinamento: PARTE DEL VINO IN BARRIQUE PER 8 MESI; 4-6 MESI IN BOTTIGLIA

Ageing: PART OF THE WINE IN BARRIQUES FOR 8 MONTHS; 4-6 MONTHS IN BOTTLE

Temperature di servizio: 18° C / *Serving temperature: 18° C*

Bottiglie prodotte: 30.000 / *Bottles produced: 30.000*

Titolo alcolometrico volumico: 14.5% VOL / *Alcoholic strength by volume: 14.5% VOL*

