

VINI E VIGNETI

PIZZOGALLO
UMBRIA



ZEPHYRUS

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ciligiole

UVE: 100% Ciliegiole.

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 3 Ha dei 23 Ha di proprietà.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI ALLEVAMENTO: 3500 per Ha.

PRODUZIONE PER ETTARO: 7000 Kg.

RESA IN VINO: 70%.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 12 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: metà settembre.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

VINIFICAZIONE: delicata diraspatura e avvio

alla fermentazione del mosto con le sue vinacce.

La fermentazione avviene a temperatura controllata tra

i 20-22°C. Rimontaggi e follature frequenti ma delicate

per estrarre colore e struttura. Pressatura soffice dopo

circa 14 giorni di macerazione.

MATURAZIONE: in botti di acciaio inox e minimo 6 mesi

di stazionamento sulle fecce fini post-fermentative.

ALCOOL: 13,5%.

CARATTERISTICHE TIPICHE: colore rubino con brillanti

venature viola, profumi primari tipici del vitigno con

richiamo alla marasca, bouquet complesso e fino,

speziatura profonda con palato strutturato e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: è un vino per grandi carni

alla brace. Non teme spezzatino di cervo e faraona per

quanto ad armonia nelle persistenze gusto-olfattive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

TENUTA PIZZOGALLO

S.P. Amelia-Orte, km. 5,050 - Località Pizzogallo, Amelia (TR)

Tel. 0744.970094 - www.pizzogallo.com - info@pizzogallo.com