

DECUGNANO DEI BARBI

BATTITO 2020

Umbria Rosso IGT



ORIGINE

I vigneti sono esposti a sud est e sud ovest, piantati fra il 1986 e il 2000. Il suolo è sabbioso, ricco di calcio e marna che forniscono minerali essenziali al nutrimento della vite.

VARIETA':

34% Cabernet Sauvignon

33% Sangiovese

33% Merlot

DATI ANALITICI:

Alcool: 14,5%

Acidità Totale: 5,12 g/l

ph: 3,6

Residuo Zuccherino: 2,5 g/l

PRODUZIONE

40.000 bottiglie

PUNTEGGI:

N/A

STORIA

Decugnano dei Barbi si trova fra Orvieto e Todi, in Umbria. Documenti del 1212 testimoniano che le terre di Santa Maria di Decugnano erano di proprietà della Cattedrale di Orvieto e nel 1218 due presbiteri, Pietro e Giovanni, si dedicavano alla coltivazione dei vigneti.

Nel 1973 la proprietà passò al bresciano Claudio Barbi, il cui lavoro ha elevato la qualità dei vini della tenuta portandola ai più prestigiosi riconoscimenti internazionali. Oggi Enzo Barbi continua l'opera del padre con entusiasmo.

TERROIR

Decugnano dei Barbi si sviluppa su 54 ettari, di cui 33 sono vitati. A differenza del resto della DOC Orvieto Classico, il suolo a Decugnano ha origine marina, creatosi in epoca pliocenica. I fossili di ostriche e di conchiglie disseminati in abbondanza nei terreni testimoniano la presenza dell'antico mare che copriva queste terre quasi 2 milioni e mezzo di anni fa. Il suolo sabbioso, di colore chiaro e ricco di calcio, fornisce un ambiente ideale per le viti. La componente argillosa, seppure limitata, aiuta a trattenere l'acqua in stagioni particolarmente siccitose mentre il calcio fornisce i micro-nutrienti ideali per lo sviluppo dei chicchi dell'uva. A complemento della struttura del suolo vi sono fattori importantissimi per la coltivazione di uva di qualità: un microclima ideale, una ventilazione costante e una importante escursione termica fra il giorno e la notte, essenziale per trattenere acidità e aromi. Come risultato i nostri vini mostrano una spiccata mineralità e freschezza, oltre a una grandissima capacità di invecchiamento.

VINIFICAZIONE

I grappoli sono stati raccolti nella corso del mese di Settembre, a seconda della qualità, con rese intorno ai 70 quintali per ettaro. I grappoli sono stati diraspati e pigiati. La fermentazione è avvenuta in acciaio. Circa un terzo del vino è poi affinato in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi. Dopo un assemblaggio meticoloso, il vino è stato imbottigliato e fatto affinare in bottiglia per altri 6 mesi.