



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':

55% *Grechetto*
20% *Vermentino*
20% *Sauvignon Blanc*
5% *Procanico*

DATI ANALITICI:

Alcool: 13%
Acidità Totale: 5,9 g/l
ph: 3,3
Residuo Zuccherino: <2 g/l

PRODUZIONE:

40.000 bottiglie

PUNTEGGI

91 *James Suckling*

DECUGNANO DEI BARBI

FRAMMENTO 2021

Orvieto Classico DOC



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

La resa per ettaro è stata di 75 quintali per ettaro. Le uve sono state raccolte fra la fine di Agosto le prime due settimane di Settembre. Arrivate in cantina, sono state diraspate e immediatamente raffreddate e pressate. La fermentazione, separata per ogni di ogni varietà, è avvenuta in tini di acciaio per circa 15 giorni a una temperatura di 14-16 gradi. Il vino è stato affinato in bottiglia per sei mesi prima di essere reso disponibile alla vendita.

Il momento ideale per consumare questo vino inizia col secondo anno di età (Luglio 2023).