

# DECUGNANO DEI BARBI

TRAMONTO D'ESTATE 2022

*Umbria Rosè Igt*



## ORIGINE

Il vigneto di Grenache è l'unico non accorpato all'azienda e non di proprietà. Guarda a sud-ovest ed è stato piantato nel 2011. Il terreno è argilloso e parzialmente sabbioso.

## VARIETA':

**100% Grenache**

## DATI ANALITICI:

**Alcool:** 13%

**Acidità Totale:** 5.6 g/l

**ph:** 3,21

**Residuo Zuccherino:** <2 g/l

## PRODUZIONE:

**4.500 bottiglie**

## 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 di Grenache sono stati colti a mano nella prima metà di Settembre e immediatamente trasferiti in cantina, dove sono stati pressati interi. La resa per ettaro è stata di 80 quintali e la resa di mosto in vino del 50%. Per Tramonto d'Estate è stato utilizzato soltanto il mosto fiore, con quindi minimo contatto con le bucce. Il mosto è fermentato in tini d'acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura di 14°C.