

Umberta



Umberta prima di tutto è un'amica, poi un vino, perché per noi questa varietà è femmina.

Siamo convinti che il vino d'entrata, il vino base di una cantina, deve dimostrarne le potenzialità: dunque freschezza, grande frutto, facilità e immediatezza di beva.

Scheda Tecnica

Annata	2021
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Cemento
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	Indigeni
Durata della macerazione	20 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in cemento
Vasche di affinamento	Cemento
Durata dell'affinamento	10-11 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	3 mesi
Numero di bottiglie	28000
Alcohol	14,5% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Diverse
Esposizione	Sud
Altitudine	250m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1940-1999
Densità di impianto	5000 viti/ettaro
Resa	1.5 kg per vite
Data di Vendemmia	Prima settimana di ottobre