VINI BIOLOGICI

SGALY®

Naturali Sensazioni®

CUMA

Marche Rosso

Indicazione Geografica Tipica

2018

Nasce da una scrupolosa cernita di pregiate uve a bacca rossa dei nostri più vecchi e assolati vigneti prospicienti l'antico santuario ellenistico romano di età tardo-repubblicana (II – I sec. a.C.), che si erge in località la Cuma, nel comune di Monte Rinaldo. Dopo una lunga e attenta vinificazione in acciaio, prosegue la sua maturazione per almeno un anno in piccole botti di rovere e per altri sei mesi in bottiglia. Si esalta con carni alla griglia, arrosti, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

Servire a 18 – 20 °

Solo dalle nostre uve biologiche,
raccolte e selezionate a mano

*le foto sono puramente indicative e potrebbero variare senza obbligo di preavviso

Scheda tecnica

Vino	
Nome:	Cuma
Origine del nome:	Dalla località archeologica, frazione del comune di Monte Rinaldo, denominata “La Cuma” e prospiciente i vigneti SGALY
Denominazione:	Rosso I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
Anno di Produzione:	2018
Uvaggio:	100%
Potenzialità produttiva:	6.000 bottiglie
Comune di Produzione:	Monte Rinaldo e Ortezzano, comuni della “MARCA FERMANA” (FM)

Terreno	
Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Argilloso / Calcareo
Giacitura:	Collinare
Altitudine Media:	300 m s.l.m.
Esposizione:	Montepulciano: Sud

Vigneti	
Età:	Montepulciano: 50 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Sylvoz
Sesto:	m 3 x 2
Superficie:	Ha 2,2
Resa / Ha:	Montepulciano Q.li 70
Epoca Vendemmia:	Montepulciano III^ dec. Ott.

Uve:	CERTIFICATE BIOLOGICHE
Diradamento:	Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata entro i limiti prefissati
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in bins da 200-250 kg
Lavorazioni:	Pigiadiraspatura, macerazione a freddo prefermentativa per 72-96 ore. Fermentazione con rimontaggi e svuotamenti automatici e manuali per 20 - 25 gg in fermentini d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura e vari travasi, malolattica in acciaio. Dopodiché, passaggio in barriques di rovere francese "Allier" per almeno 30 mesi
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 3 micron
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termo-condizionato per almeno 6 mesi**.**
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie in posizione coricata su pallets da 105 scatole.

Principali Parametri Analitici:	
Alcool	15 % vol.