



# CUM A

Marche Rosso  
Indicazione Geografica Tipica

2012

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 Monterinaldo. 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, arrostiti, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

Servire a 18°-20°C.



Solo dalle nostre uve  
certicate biologiche,  
raccolte e selezionate  
a mano.



# CUM A - Scheda Tecnica

## • Vino

Nome:	Cuma
Origine del nome:	Dalla località Archeologica, frazione del comune di Monterinaldo, denominata "La Cuma" e prospiciente i vigneti Sgaly
Denominazione:	Marche Rosso I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
Anno di Produzione:	2010
Uvaggio:	Montepulciano 90 % - Barbera 10 %
Bottiglie Prodotte:	n. 6500
Località di Produzione:	Monterinaldo ed Ortezzano comuni della " MARCA FERMANA " ( FM )

## • Terreni

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

## • Vigneti

Età:	Montepulciano 43 anni	Barbera 31 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera	
Forma di allevamento:	Sylvoz	
Sesto:	m 3 x 2	
Superficie:	Ha 2,2	
Resa / Ha Naturale:	Montepulciano Q.li 70	Barbera Q.li 50
Epoca Vendemmia:	Montepulciano III <sup>^</sup> dec. Ott.	Barbera I <sup>^</sup> dec. Ott.

## • Uve

Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata contenuta.
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg

## • Lavorazione

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.  
Dopodichè, 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 termocondizionato per almeno 6 mesi
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie in posizione coricata su pallet da 105 scatole.

## • Principali Parametri Analitici:

Alcool	15,4	% vol.
Acidità Totale	4,95	gr / lt
Zuccheri Totali	0,7	gr / lt
Estratto	30,5	gr / lt
Solfiti	80,0	mg / lt