

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

VASCELLARUS

UMBRIA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

Montepulciano 85% e Cabernet Sauvignon 15%

Pochi sanno che Orvieto ha una produzione di eccellenza anche nei vini rossi, un tempo gelosamente riservati al consumo locale, in abbinamento ai salumi e alla cacciagione. È questo il caso del Vascellarus, straordinario vino rosso, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati, che dopo una maturazione in legno si presenta in tutta la sua raffinata complessità, struttura e persistenza.

Colore: Rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Frutta rosa matura, spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative.

Sapore: I suoi tannini rotondi e il legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza. Stupisce per il suo tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto, con un finale di pepe nero e vaniglia.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità d'impianto: 3333 plants per hectare.

Periodo Vendemmia: Ottobre.

Produzione: 70 quintali per ettaro.

Raccolta: Manuale.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 25-30 gg. con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce, accompagnati da alcuni delestage; la fermentazione alcolica avviene interamente in acciaio, la fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata.

Affinamento: Il vino affina per 10-12 mesi in barriques di rovere francese subendo periodici travasi, a seconda della necessità, con apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va incontro ad un affinamento in bottiglia, della durata di 8-12 mesi prima della commercializzazione e del consumo.

Capacità di invecchiamento: Da bere subito a da invecchiare sino a 5-6 anni.

Abbinamenti: Adatto a pietanze elaborate a base di carne come brasati, bolliti ed arrostiti.

Curiosità: questo vino prende il nome dai Vas-cellari, così chiamati nel medioevo i produttori di ceramiche. Nella città di Orvieto essi raggiunsero un livello qualitativo così alto, da godere ovunque di una fama altissima.

In questo periodo si afferma una produzione di maioliche di grande raffinatezza stilistica, in cui compaiono uccelli, pesci, animali, ma anche esseri umani e mitologici. L'etichetta del vino, che riprende da tali ceramiche un drago, vuol essere un omaggio alle tradizioni ed all'arte del territorio.

