



SGALY
AZIENDA AGRICOLA

CUM A



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, arrosti, cacciagione e formaggio di media e lunga stagionatura.

Servire a 18° C.



SCHEDA TECNICA
Azienda agricola a conduzione diretta
Azienda Assoggettata al reg. CEE 2092/91 Agricoltura biologica

<u>VINO</u>	
Nome	CUMA
Origine del nome	Della località Archeologica , nel comune di Monterinaldo denominata La Cuma
Denominazione	Marche Rosso I.G.T.
Anno di produzione	2005
Uvaggio	Montepulciano 90% - Barbera 10%
Bottiglie prodotte	No. 6000
Località di Produzione	Monterinaldo and Ortezzano comuni della "MARCA FERMANA" (AP)

<u>TERRENI</u>	
Caratteristiche Fisico / Chimiche	Argilloso / Calcereo
Giacitura	Collinare
Altitudine Media	300 m s.l.m.
Esposizione	Montepulciano: Sud Barbera: Est Sud-Est

<u>VIGNETI</u>	
Età	Montepulciano: 41 anni - Barbera: 29 anni
Sistema di allevamento	Controspalliera
Forma di allevamento	Sylvoz modificato
Sesto	m 3 x 2
Superficie	Ha 2,2
Naturale	Montepulciano Q.li 70 - Barbera Q.li 50
Epoca vendemmia	Montepulciano: III° dec. Ott. - Barbera: I° dec. Ott.

<u>UVE</u>	
Diradamento	Non necessario
Selezione	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta	Manuale in Bins da 200 – 250 Kg

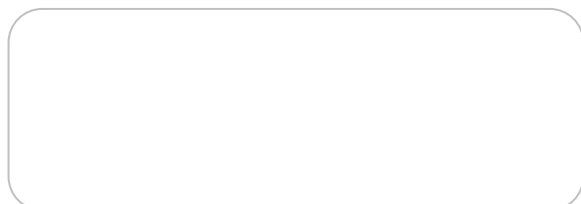
Lavorazione	<p>Le uve, entro 8 ore dalla raccolta, vengono pigiadirasate e portate immediatamente alla temperatura di 6° C con l'ausilio di uno scambiatore di calore e lasciate macerare alla stessa temperatura in un fermentino per circa 48-72 ore, per estrarne i profumi.</p> <p>Dopodichè, innescato il piede di fermentazione, iniziano, rimontaggi e svuotamenti per 15 – 20 gg in fermentini d'acciaio a temperatura controllata di 18° C.</p> <p>Svinatura e malolattica in acciaio a dopodichè passaggio in barrique di rovere francese "Allier" per almeno 1 anno.</p>
--------------------	---

<u>STABILIZZAZIONE</u>	In apposito serbatoio a -5° C per 15 giorni e leggera filtrazione ad 1 micron.
-------------------------------	--

<u>AFFINAMENTO</u>	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 6 mesi
---------------------------	---

<u>CONFEZIONAMENTO</u>	In scatole da 6 bottiglie in posizione coricata su pallet da 77 scatole
-------------------------------	---

<u>PRINCIPALI PARAMETRI ANALITICI</u>	
Alcohol	13,88 % vol
total acidity	6 grams/liter
total sugar	1,7 grams/liter
Net extract	26,1 grams/liter
PH	3,25



Uff. Comm.le:

WORLD TRADE SERVICES Srl
Via Ravagli, 5
60035 Jesi (AN) Italy
Tel.: +39 0731-214204
Fax: +39 0731-228712
e-mail: w.t.s.srl@virgilio.it