

ITALY - ABRUZZO

FEUDO D'UGNI

CRISTIANA GALASSO

SAN VALENTINO IN ABRUZZO CITERIORE



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardinere humus naturale microproduttore Majella vendemmia manuale vitigni autoctoni Riesling Renano Malvasia Toscana Montepulciano d'Abruzzo Trebbiano d'Abruzzo Grüner Veltliner manualità cemento macerazioni tensione essenzialità integro potenza sapidità viscerale



● LAMA BIANCA ~~SO2~~



**TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA**

**Suolo:** Argilloso di medio impasto  
**Vitigno:** Trebbiano d'Abruzzo  
**Estensione del vigneto:** 0.5 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Pergola abruzzese o tendone  
**Densità media ceppi per ha:** 3500  
**Età media del vigneto:** 40 anni  
**Produzione media per ettaro:** 35.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-14 giorni in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio inox.  
**Solforosa totale (SO2):** 0.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 900

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco macerato secco e fruttato. Dalla bocca ricca, piena e materica e dal finale lungo.

**LEGENDA**

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta ~~SO2~~
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

● D'UGNI BIANCO ~~SO2~~ 🌿



**TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA**

**Suolo:** Limoso con residui fluvio lacustri ciottolosi  
**Vitigno:** Trebbiano d'Abruzzo, Malvasia, Gruner Veltliner, Riesling Renano  
**Estensione del vigneto:** 1.5 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Doppio Guyot alto  
**Densità media ceppi per ha:** 3500  
**Età media del vigneto:** 60 anni  
**Produzione media per ettaro:** 28.0  
**Vendemmia:** Manuale

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 20 giorni in vasche di cemento. Affinamento nello stesso contenitore a contatto con le fecce fini.  
**Solforosa totale (SO2):** 0.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1500

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco macerato secco di grande struttura. Materico, ricco e complesso di grande profondità e lunghezza.

● FANTE ~~SO2~~



**TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA**

**Suolo:** Marnoso, argilla con alternanza calcarea  
**Vitigno:** Montepulciano  
**Estensione del vigneto:** 1.3 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Pergola abruzzese o tendone  
**Densità media ceppi per ha:** 3500  
**Età media del vigneto:** 35 anni  
**Produzione media per ettaro:** 50.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in vasche di cemento e macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in cemento a contatto con le fecce fini.  
**Solforosa totale (SO2):** 0.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1500

**CARATTERISTICHE**

Vino rosso secco, intenso e carico, di grande personalità, nudo e crudo, senza fronzoli.

● MONTEPULCIANO RISERVA ~~SO2~~



**TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA**

**Suolo:** Marnoso, argilla con alternanza calcarea  
**Vitigno:** Montepulciano  
**Estensione del vigneto:** 1.3 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Pergola abruzzese o tendone  
**Densità media ceppi per ha:** 3500  
**Età media del vigneto:** 35 anni  
**Produzione media per ettaro:** 50.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in vasche di cemento e macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in botte scolma.  
**Solforosa totale (SO2):** 0.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1200

● RUDERO VENDEMMIA TARDIVA ~~SO2~~



**TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA**

**Suolo:** Marnoso, argilla con alternanza calcarea  
**Vitigno:** Montepulciano  
**Estensione del vigneto:** 0.3 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Pergola abruzzese o tendone  
**Densità media ceppi per ha:** 3500  
**Età media del vigneto:** 40 anni  
**Produzione media per ettaro:** 56.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** Le uve sono raccolte tardivamente e pigiate. Fermentazione spontanea in vasche di cemento e macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in cemento a contatto con le fecce fini.  
**Solforosa totale (SO2):** 0.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 200