

## A PIE' DI VENTO 2019

Il progetto Teresa Gaspar – Vini Oltreconfine nasce per celebrare la gioia e l'amicizia che un buon vino porta con sé. Radicato in Italia, la mia seconda casa, esordisce con un sangiovese dall'incantevole Castello di Montegiove in Umbria, unendo passione, territorio e impegno per la sostenibilità.

**Annata Agricola:** primavera fredda con gelate a maggio, seguita da un'estate calda con picchi tra luglio e agosto e un finale più mite. Le piogge di fine settembre hanno favorito una maturazione equilibrata, garantendo uve fresche e ben concentrate.

**Denominazione:** IGT Umbria Rosso

**Vitigno:** Sangiovese

**Vigneto:** La Selva, esposizione a nord/sud, 500 m slm

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Sistema di produzione:** in conversione all'agricoltura biologica.

**Suolo:** franco-argillo-arenoso, formato a partire da rocce calcaree.

**Data raccolta:** 10 ottobre 2019 (luna calante)

**Vendemmia:** raccolta manuale in casse da 20 kg

**Vinificazione:** macerazione a freddo per 3 giorni. Fermentazione spontanea per 15 giorni in acciaio e cuvaion per altri 15 giorni. Malolattica e affinamento *sur lie* per 18 mesi in botti di rovere francesi e ungheresi (20% nuove), il restante 80% è rimasto in acciaio per preservarne freschezza e purezza aromatica.

**Affinamento:** 12 mesi di affinamento minimo in bottiglia

**Imbottigliamento:** giugno 2021

**Produzione:** 1.000 bottiglie (75 cl)

**Note di degustazione:** colore rubino intenso con delicati riflessi granati. Al naso si rivelano frutti rossi maturi, accenni di liquirizia e spezie, arricchiti da eleganti note di tabacco e cuoio. Al palato, l'acidità vivace sostiene un finale equilibrato, elegante e persistente.

