

Castello di Magione



CASTELLO DI MAGIONE



Il Castello di Magione fu costruito nel XII secolo con la funzione di ospedale per i pellegrini in viaggio per Roma o Gerusalemme. La produzione del vino, che qui ha avuto inizio nel Medioevo, rappresenta una realtà importante per questa azienda che produce anche cereali ed olio. I vigneti sono situati sulle colline adiacenti al Lago Trasimeno ad un'altitudine che va dai 250 ai 350 m s.l.m. dove il sole e la perfetta esposizione, garantiscono il clima migliore per ottenere ottimi vini rossi strutturati e vini bianchi importanti e fruttati. Oltre alla vite, sulle stesse colline, trova il giusto microclima l'ulivo con il quale si produce olio da cultivar autoctone nel rispetto della tradizione umbra. (Proprietà totale: 530 ettari totali, 32 vitati).

Castello di Magione Viale Cavalieri di Malta, 31 Magione (PG) UMBRIA REGION • ITALIA Tel. +39 075 843547 Fax +39 075 8478770 www.sagrivit.it

Vin Santo

Colli del Trasimeno D.O.C.

Solo da uve Grechetto e Trebbiano raccolte alla fine di settembre ed appassite sui graticci nelle soffitte del castello. Di colore ambrato carico, al naso rilascia sensazioni di note fruttate, di passitura, miele e minerale. In bocca è ampio, complesso, molto persistente, equilibrato ed armonico, sul finale lascia un retrogusto piacevolmente amarognolo tipico del grechetto. Ideale come vino da meditazione.

Tipologia:	Colli del Trasimeno D.O.C.
Primo anno di produzione:	2003
Varietà:	Grechetto 50%, Trebbiano 50%
Collocazione geografica:	Mt. 300 s.l.m.
Esposizione:	Sud, sud-est
Terreno:	Di media struttura prevalentemente di natura franco-argillosa con buona frazione di scheletro
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	5000 ceppi per ettaro
Vendemmia:	Manuale nell'ultima decade di settembre
Dati tecnici:	Appassimento per 5-6 mesi su graticci nelle soffitte del Castello di Magione. Dopo la pressatura, il mosto che ne deriva è lasciato decantare naturalmente per circa un mese. Una volta "pulito", il mosto è avviato alla fermentazione alcolica in piccoli caratelli da 114 litri, con aggiunta della cosiddetta "madre", una massa di lieviti e batteri naturali in grado di fermentare vini ad alte concentrazioni zuccherine. Questa fase dura circa tre anni, trascorsi i quali il "Vin Santo" viene imbottigliato e lasciato ad affinare ulteriormente in bottiglia per circa 6 mesi prima di essere posto in commercio
Resa ad ettaro:	25 q/ha (passita)
Produzione Media:	2.000 bottiglie
Formati disponibili:	0,50 litri

