

Mattia Filippi



UNDERTHESKY

ROSSO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UNDERTHESKY
ROSSO
VIGNETI DELLE DOLOMITI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

LA STORIA

Probabilmente è capitato a molte persone di trovarsi in una notte d'estate sotto un **cielo stellato**... si provano emozioni, sentimenti, si riflette e si sogna. E' capitato anche a me... ed ero nel mio vigneto, lì è nato **UNDERTHESKY**, frutto dell'incontro tra la vigna e il pensiero dell'uomo con il cielo.

LA VIGNA

Il vigneto si trova a sud di Trento, nella zona denominata Casteller, un pentagramma di filari che seguono le onde dei **pendii collinari**, baciati dal sole. Il Cabernet Sauvignon è la varietà dominante, l'età delle viti supera i **vent'anni**, allevate a guyot, tutte le lavorazioni in vigna vengono fatte esclusivamente **a mano**. La produzione ad ettaro è di **46 hl**.

LA VENDEMMIA e VINIFICAZIONE

La raccolta viene eseguita a mano in **piccole cassette** che vengono portate a valle attraverso una piccola teleferica. Ogni singolo grappolo viene controllato e **selezionato**. In cantina, le uve vengono diraspate e lavorate per caduta senza l'ausilio di pompe con bassi dosaggi di SO₂. La fermentazione dura circa 20 giorni e vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali.

RIPOSO ed AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato direttamente in **barriques** da 225 litri dove fa la fermentazione malolattica e riposa per 7 mesi, in seguito viene imbottigliato per l'affinamento in bottiglia che dura alcuni mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

Il colore è rosso rubino vivo, il profumo è avvolgente, caldo e ampio, mutevole se si lascia nel bicchiere per alcuni minuti e con una elegante persistenza che richiama note di frutti di bosco, tabacco e note di cacao. Al palato si nota un perfetto equilibrio tra l'acidità ed i tannini, con una morbidezza donata dai tannini vellutati. **Alcol 13 %Vol.**



Mattia Filippi

VITICOLTORERRANTE