

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Fiammetta



Denominazione	IGT Umbria
Vitigno	100% Sangiovese
Annata	2015
Zona di Produzione	Colli del Trasimeno, Castiglione del Lago (Perugia)
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m.
Età media della vigna	8 anni
Densità (Ceppi/ha)	4500
Resa (q.li/ha)	90
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove la deraspa-pigiatrice ne produce un mosto. A macerazione e fermentazione avvenuta, le bucce delle uve subiscono una pigiatura soffice tramite pressa meccanica
Fermentazione e Macerazione	10-12 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Si
Affinamento	18 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	14% vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	3,31 H2SO4
Ph	3,76
SO2 totale (mg/l)	86
Resa (vino/uva)	60-70 %
Numero di bottiglie	4000
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Rubino intenso con sfumature granato
Profumo	Note di liquore alla ciliegia e lampone caramellato seguite da accenti di cacao
Gusto	Piacevoli note pepose son svelate al palato
Abbinamenti gastronomici	Zuppe, grigliate, carni rosse
Temperatura di servizio	14-16 °C
Riconoscimenti	2019 Mundus Vini Biofach, <i>Medaglia d'Argento</i> 2019 I Vini di Veronelli, <i>91 punti</i> 2019 Slow Wine, <i>Vino Quotidiano</i>