

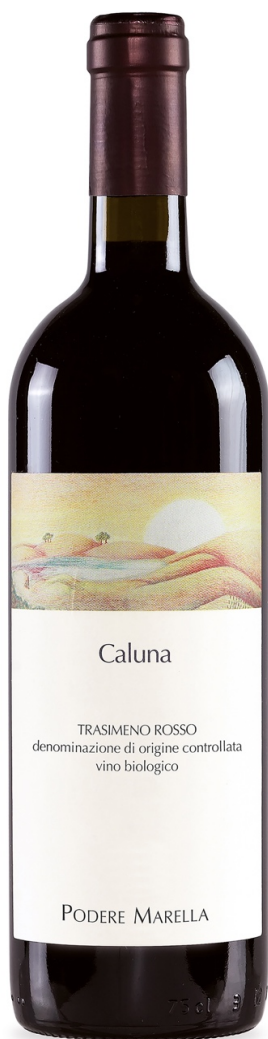
PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Caluna



Denominazione	Trasimeno DOC
Vitigni	40% Sangiovese, 30% Canaiolo, 30% Gamay del Trasimeno
Annata	2016
Zona di Produzione	Castiglione del Lago, Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	15 anni
Densità (Ceppi/ha)	4500
Resa (q.li/ha)	60
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	8-10 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
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)	3,32 H2SO4
Ph	3,69
SO2 totale (mg/l)	78
Resa (vino/uva)	60%
Numero di bottiglie	5000
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero DIAM
Note di Degustazione	
Colore	Rosso Porpora
Profumo	Ricco ed elegante. Dominano le note di confettura, con gradevole accento di fragola e sentore di liquirizia e sottobosco
Gusto	Ben bilanciato sul palato, con note retro-olfattive armoniche
Abbinamenti gastronomici	Carni e formaggi, primi piatti, pasta
Temperatura di servizio	14-16° C
Riconoscimenti	2020 Mundus Vini Biofach, <i>Medaglia d'Oro</i>