

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Fiammetta Sangiovese



Denominazione	IGT Umbria
Vitigno	100% Sangiovese
Annata	2016
Zona di Produzione	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)	80
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	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)	3,19 H2SO4
Ph	3,64
SO2 totale (mg/l)	88
Resa (vino/uva)	65%
Numero di bottiglie	2800
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Bella tonalità di rosso rubino, limpido
Profumo	Naso espressivo, con un equilibrio tra note speziate e di frutta candita
Gusto	Avvolge la bocca con tannini delicati, con un finale morbido
Abbinamenti gastronomici	Zuppe, grigliate, carni rosse
Temperatura di servizio	14-16° C
Riconoscimenti	2020 Mundus Vini Biofach, <i>Medaglia d'Oro</i> 2020 I Vini di Veronelli, <i>92 punti</i> 2020 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, <i>90 punti</i>