

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Godot Grechetto



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	100% Grechetto
Annata	2019
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 passano attraverso una deraspa-pigiatrice per poi essere pigiate delicatamente in una pressa meccanica.
Fermentazione	20 giorni in acciaio per il 35% del vino mentre il restante 65% fa 25/30 giorni in barrique francesi di rovere di Slavonia con tecnica di 'batonnage'
Malolattica	Sì
Affinamento	35% del vino in acciaio e il restante in barrique di rovere per 6 mesi. Minimo 6 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)	3,07 H2SO4
Ph	3,59
SO2 totale (mg/l)	46
Resa (vino/uva)	55%
Numero di bottiglie	1676
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Note di pane tostato, cannella, curry e pere cotte
Gusto	Ricco al palato, di grande classe
Abbinamenti gastronomici	Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	10-12° C