

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Marella Bianco



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	70% Grechetto, 30% Vermentino
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)	80
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 a 18-20 °C
Malolattica	No
Affinamento	6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	13% vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	3,45 H2SO4
Ph	3,39
SO2 totale (mg/l)	60
Resa (vino/uva)	55%
Numero di bottiglie	3200
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero DIAM
Note di Degustazione	
Colore	Giallo pallido
Profumo	Bouquet fresco e floreale con note agrumate
Gusto	Fresco al palato
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, piatti a base di pesce
Temperatura di servizio	8-10° C