PODERE MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Marella Rosato

Denominazione	Trasimeno DOC
Vitigni	40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Gamay del Trasimeno
Annata	**2019**
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	12 anni
Densità (Ceppi/ha)	4000
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 dove le bucce rilasciano un leggero tono di rosa
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	13,5% vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	3,71 H2SO4
Ph	3,32
SO2 totale (mg/l)	61
Resa (vino/uva)	60%
Numero di bottigle	2772
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero DIAM
Note di Degustazione	
Colore	Buccia di cipolla molto pallido
Profumo	Timido al naso. Si apre una volta ossigenato: note di ribes, ciliegia bianca e pepe rosa
Gusto	Dinamico al palato con un finale salato
Abbinamenti gastronomici	Pasta e risotti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi di capra
Temperatura di servizio	8-10° C

Tel. +39 075 9659028
Cell +39 366 317 2990

PODERE MARELLA
Località Ferretto 32
06061 Castiglione del Lago (PG) Italy

podere.marella@gmail.com
www.poderemarella.com