

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 |
| Riconoscimenti | 2021 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 92 punti |