

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Godot Sangiovese



Denominazione	IGT Umbria
Vitigno	100% Sangiovese
Annata	2018
Zona di Produzione	Castiglione del Lago, Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	30 anni
Densità (Ceppi/ha)	4000
Resa (q.li/ha)	40
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	15-20 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
Affinamento	12-15 mesi in barrique francesi di rovere di Slavonia (media tostatura, secondo/terzo passaggio) e successivamente 12 mesi in acciaio. 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)	3,02 H2SO4
Ph	3,69
SO2 totale (mg/l)	50
Resa (vino/uva)	60%
Numero di bottiglie	1170 da 0,75 l e 250 da 1,5 l
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Nero, profondo
Profumo	Il naso è complesso, intenso e ambizioso
Gusto	Al palato risulta ampio e complesso con un finale importante
Abbinamenti gastronomici	Carni rosse, arrosti, piatti elaborati
Temperatura di servizio	16-18° C