

PODERE



MARELLA

*Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974*

## Fiammetta Sangiovese



|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Denominazione</b>               | IGT Umbria   |
| <b>Vitigno</b>                     | 100% Sangiovese  |
| <b>Annata</b>                      | 2016   |
| <b>Zona di Produzione</b>          | Castiglione del Lago , Perugia   |
| <b>Terreno</b>                     | Limo argillo-sabbioso  |
| <b>Altitudine</b>                  | 300 mt s.l.m.  |
| <b>Età media della vigna</b>       | 11 anni  |
| <b>Densità (Ceppi/ha)</b>          | 4630   |
| <b>Resa (q.li/ha)</b>              | 60   |
| <b>Certificazioni</b>              | Biologico Bioagricert  |
| <b>Vinificazione</b>               | 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 |
| <b>Fermentazione e Macerazione</b> | 10-12 giorni in acciaio a 20-27 °C   |
| <b>Malolattica</b>                 | Sì   |
| <b>Affinamento</b>                 | 18 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia  |
| <b>Lieviti</b>                     | Lieviti biologici francesi certificati   |
| <b>Enologi</b>                     | Jean Natoli e Guido Beltrami   |
| <b>Agronomo</b>                    | Gwenael Thomas   |
| <b>Alcool svolto</b>               | 14% vol  |
| <b>Residuo zuccherino (gr/l)</b>   | < 1  |
| <b>Acidità (gr/l)</b>              | 3,19 H2SO4   |
| <b>Ph</b>                          | 3,64   |
| <b>SO2 totale (mg/l)</b>           | 88   |
| <b>Numero di bottiglie</b>         | 2800   |
| <b>Bottiglia</b>                   | Bordolese  |
| <b>Tappo</b>                       | Sughero  |
| <b>Note di Degustazione</b>        |  |
| <b>Colore</b>                      | Bella tonalità di rosso rubino, limpido  |
| <b>Profumo</b>                     | Naso espressivo, con un equilibrio tra note speziate e di frutta candita   |
| <b>Gusto</b>                       | Avvolge la bocca con tannini delicati, con un finale morbido   |
| <b>Abbinamenti gastronomici</b>    | Zuppe, grigliate, carni rosse  |
| <b>Temperatura di servizio</b>     | 14-16° C   |
| <b>Riconoscimenti</b>              | 2021 Guida Bio, Foglia d'Oro<br>2020 Mundus Vini Biofach, Medaglia d'Oro<br>2020 I Vini di Veronelli, 92 punti<br>2020 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 90 punti   |