

PODERE



MARELLA

*Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974*

## Godot Sangiovese



<b>Denominazione</b>	IGT Umbria
<b>Vitigno</b>	100% Sangiovese
<b>Annata</b>	2018
<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 vite</b>	28 anni
<b>Densità (Ceppi/ha)</b>	3150
<b>Resa (q.li/ha)</b>	58
<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>	15-20 giorni in acciaio a 20-27 °C
<b>Malolattica</b>	Sì
<b>Affinamento</b>	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
<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>	3,02 H2SO4
<b>Ph</b>	3,69
<b>SO2 totale (mg/l)</b>	50
<b>Numero di bottiglie</b>	1170 da 0,75 l e 250 da 1,5 l
<b>Bottiglia</b>	Bordolese
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Note di Degustazione</b>	
<b>Colore</b>	Nero, profondo
<b>Profumo</b>	Il naso è complesso, intenso e ambizioso
<b>Gusto</b>	Al palato risulta ampio e complesso con un finale importante
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Carni rosse, arrosti, piatti elaborati
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C