

# PODERE MARELLA

*Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974*

## Marella Bianco



|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Denominazione</b>             | IGT Umbria  |
| <b>Vitigni</b>                   | 70% Grechetto, 30% Vermentino   |
| <b>Annata</b>                    | 2021  |
| <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>      | 16 anni   |
| <b>Densità (Ceppi/ha)</b>        | 4190  |
| <b>Resa (q.li/ha)</b>            | 57  |
| <b>Certificazioni</b>            | Biologico Bioagricert   |
| <b>Vinificazione</b>             | 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. |
| <b>Fermentazione</b>             | 20 giorni in acciaio a 18-20 °C   |
| <b>Malolattica</b>               | No  |
| <b>Affinamento</b>               | 6 mesi in acciaio e minimo 2 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%   |
| <b>Residuo zuccherino (gr/l)</b> | < 1   |
| <b>Acidità (gr/l)</b>            | 3,57 H2SO4  |
| <b>Ph</b>                        | 3,38  |
| <b>SO2 totale (mg/l)</b>         | 71  |
| <b>Numero di bottiglie</b>       | 2970  |
| <b>Bottiglia</b>                 | Bordolese   |
| <b>Tappo</b>                     | Sughero DIAM  |
| <b>Note di Degustazione</b>      |   |
| <b>Colore</b>                    | Giallo pallido con riflessi dorati  |
| <b>Profumo</b>                   | Minerale al naso, con note di limone candito, spezie e nocciole tostate   |
| <b>Gusto</b>                     | Fresco ed equilibrato al palato   |
| <b>Abbinamenti gastronomici</b>  | Aperitivo, piatti a base di pesce   |
| <b>Temperatura di servizio</b>   | 8-10° C   |