

PODERE



MARELLA

*Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974*

## Godot Grechetto



<b>Denominazione</b>	IGT Umbria
<b>Vitigni</b>	100% Grechetto
<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>	4000
<b>Resa (q.li/ha)</b>	90
<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 per il 50% del vino mentre il restante 50% fa 25/30 giorni in barrique francesi di rovere di Slavonia con tecnica di 'batonnage'
<b>Malolattica</b>	Sì
<b>Affinamento</b>	50% del vino in acciaio e il restante in barrique di rovere per 6 mesi.
<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>	3,40 H2SO4
<b>Ph</b>	3,42
<b>SO2 totale (mg/l)</b>	83
<b>Numero di bottiglie</b>	3180
<b>Bottiglia</b>	Bordolese
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Note di Degustazione</b>	
<b>Colore</b>	Giallo pallido con riflessi dorati
<b>Profumo</b>	Delicato al naso, con note di fiori bianchi, nocciole tostate, frutti gialli e crostata di prugne mirabelle
<b>Gusto</b>	Morbido al palato con un finale dinamico
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12° C
<b>Riconoscimenti</b>	2022 The Merano Wine Hunter Award