

PODERE MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974



Fiammetta Vermentino

Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	100% Vermentino
Annata	2022
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	17 anni
Densità (Ceppi/ha)	4630
Resa (q.li/ha)	80
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	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.
Fermentazione	20 giorni in acciaio a 18-20 °C
Malolattica	No
Affinamento	6 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	13,50%
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	3,27
Ph	3,44
SO2 totale (mg/l)	84
Numero di bottiglie	
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Note di agrumi, bergamotto e zenzero
Gusto	Fresco e dinamico in bocca
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, piatti a base di pesce
Temperatura di servizio	8-10 °C