

# PODERE MARELLA

*Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974*



## Fiammetta Vermentino

<b>Denominazione</b>	IGT Umbria
<b>Vitigni</b>	100% Vermentino
<b>Annata</b>	2022
<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>	17 anni
<b>Densità (Ceppi/ha)</b>	4630
<b>Resa (q.li/ha)</b>	80
<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>	13,50%
<b>Residuo zuccherino (gr/l)</b>	< 1
<b>Acidità (gr/l)</b>	3,27
<b>Ph</b>	3,44
<b>SO2 totale (mg/l)</b>	84
<b>Numero di bottiglie</b>	
<b>Bottiglia</b>	Bordolese
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Note di Degustazione</b>	
<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Note di agrumi, bergamotto e zenzero
<b>Gusto</b>	Fresco e dinamico in bocca
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Aperitivo, piatti a base di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10 °C