

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Fiammetta Sangiovese



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	100% Sangiovese
Annata	2020
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m.
Età media della vigna	15 anni
Densità (Ceppi/ha)	4630
Resa (q.li/ha)	90
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	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
Fermentazione e Macerazione	10-12 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
Affinamento	24 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	14% vol
Residuo zuccherino (gr/l)	< 1
Acidità (gr/l)	2,90 H2SO4
Ph	3,79
SO2 totale (mg/l)	66
Numero di bottiglie	3770
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Diam
Note di Degustazione	
Colore	Rosso intenso
Profumo	Naso importante con note di spezie, pepe, frutta nera e sottobosco.
Gusto	La bocca è ampia e generosa. Vino armonioso con tannini molto fini
Abbinamenti gastronomici	Zuppe, grigliate, secondi di carne rossa e bianca
Temperatura di servizio	16-18 ° C
Riconoscimenti	2023 Mundus Vini Biofach, <i>Medaglia d'Argento</i> 2024 I Vini di Veronelli, <i>90 punti</i>