

PODERE



MARELLA

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Fiammetta

Pinot



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	100% Pinot Nero
Annata	2025
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m.
Età media della vigna	8 anni
Resa (q.li/ha)	50
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove la diraspapigiatrice ne produce un mosto che si lascia fermentare in botti di acciaio.
Fermentazione e Macerazione	10-12 giorni in acciaio a 24-28 °C
Affinamento	minimo 7 mesi in acciaio
Enologi	Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	13,5%
Residuo zuccherino (gr/l)	-
Acidità (gr/l)	2,63H2SO4
Ph	3,79
Numero di bottiglie	1170
Bottiglia	Borgognotta
Tappo	Diam
Note di Degustazione	
Colore	Rosso dai riflessi violacei
Profumo	Al naso note speziate e balsamiche di liquerizia e alloro
Gusto	Buona struttura e persistenza
Abbinamenti gastronomici	Carne di maiale affumicato, Speck
Temperatura di servizio	16-18 ° C