

LE SELEZIONI

MARMORELLE ROSSO IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento
VITIGNO Negroamaro, Malvasia Nera
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,60 · acidità totale 6,20 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Marmorelle, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 3.800
ANNO DI IMPIANTO 1998
RESA PER ETTARO 80 quintali
VENDEMMIA A mano, la terza decade di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE 8-10 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO 12-18 mesi in acciaio e tini tronco-conici di rovere francese da 40 hl, 3 mesi in bottiglia.
ANNATE PRODOTTE 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017
PRODUZIONE ANNUALE 240.000 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C
CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

COLORE Rosso rubino intenso e brillante.

OLFATTO In evidenza uno spettro olfattivo ampio e variegato, in cui primeggiano eteree e fini note di ciliegia, ribes nero, mirtillo e mora, unitamente a sfumature di noce moscata, sottobosco e cacao.

PALATO Caldo e piacevole, coerente con il quadro olfattivo, che ritorna integralmente in bocca, esprime un frutto ben amalgamato con i tannini e con la gaia componente acida di sostegno.

CARATTERISTICHE Vino lineare e spontaneo, dalla personalità moderna e dinamica, che colpisce per la sua eccellente bevibilità e piacevolezza, nel pieno rispetto delle caratteristiche del terroir da cui proviene.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da sorseggiare insieme ad un piatto di tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana, melanzane ripiene, polpette di carne fritte, agnello al forno con patate o formaggi di media stagionatura.