



## IGT MARMILLA ROSSO BOVALE

### VITIGNO

Bovale.

### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

### ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5000 ceppi circa, controspalliera con potatura a cordone speronato.

### RESA UVA/ETTARO

40 quintali.

### VENDEMMIA

Manuale in cassette, da metà a fine settembre.

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 C° e macerazione per 7 giorni, seguiti da una pressatura soffice.

### MATURAZIONE

In *barriques* e *tonneaux* di 1° e 2° passaggio per 12 mesi e minimo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

### ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi violacei, bella vividezza di colore, consistente.

### ESAME OLFATTIVO

Ottima intensità olfattiva, naso carnoso, frutti rossi sotto spirito con note speziate.

### ESAME GUSTATIVO

Buona avvolgenza, caldo, morbido, tannino suadente e buona corrispondenza gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi stagionati, ma anche in semplice conversazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.

