

su'entu



SU'DITERRA Bovale Marmilla rosso IGT

VITIGNO

Bovale.

INTRODUZIONE

Il Su'diterra nasce da vigneti con una esposizione Nord-Est su terreni franco sabbiosi argillosi, a un'altitudine di circa 130 mslm. Il sistema di allevamento è a guyot con una densità di impianto di 4500 piante/ha.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Su'diterra è quella della prima decade di settembre, le uve vengono raccolte durante la notte per proteggerle dalle alte temperature diurne.

VINIFICAZIONE

La vinificazione del Su'diterra è caratterizzata da una fermentazione alcolica con media macerazione (7-10 giorni). In questa fase le vinacce ed il mosto vengono rimescolati grazie a dei soffici rimontaggi e dèlestage, i quali permettono un'estrazione dei tannini più contenuta. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura di 20/22 °C in modo da preservare maggiormente gli aromi di frutta rossa fresca. La fermentazione malolattica avviene in acciaio ad una temperatura di 18/20 °C.

MATURAZIONE

Tutta la massa matura in serbatoi di acciaio per circa 5 mesi e successivamente viene imbottigliata. Questo breve affinamento consente di ottenere un vino molto fresco con una beva agile e snella.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Nell'aperitivo si accompagna a stuzzichini di cucina etnica, da provare su tataki di tonno rosso di Carloforte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

FORMATI

0,750 l – 1,5 l

