

# su'entu



## SU'NICO

### Bovale Marmilla rosso IGT

#### 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.

#### 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.

