

su'entu



SU'DITERRA 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, *Guyot*.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, metà settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 22 °C e macerazione per 5 giorni, pressatura soffice.

MATURAZIONE

In acciaio per 6 mesi.

ESAME VISIVO

Grande limpidezza, rosso rubino acceso e luminoso.

ESAME OLFATTIVO

Naso attraente dalla bella intensità, da subito emergono ricordi di ciliegie e more selvatiche, che lasciano poi spazio a note di lentisco e di fresca macchia mediterranea.

ESAME GUSTATIVO

Vivacità di beva e grande freschezza, sorso goloso, accompagnato da intriganti note iodate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C, da servire in ampi bicchieri.

