MARIA
FARETRA

ELOQUIO 2023

MALBECH

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Malbech

Vigneti d'origine
Vigneto di Malbech, dall'età di 7 anni, ubicato nel comune di Orta Nova

Sistema di allevamento
Guyot, 4430 piante per ettaro

Epoca di vendemmia
Inizio Settembre

Suolo
Franco – argilloso e ricco di scheletro



Annata 2023

L'annata 2023 per il Malbech è stata caratterizzata da un clima instabile: un inverno più mite del solito ha anticipato il risveglio delle viti al 10 di aprile. In primavera, le frequenti precipitazioni hanno garantito una buona riserva idrica, pur complicando la gestione fitosanitaria dei vigneti. Un'estate calda ma non eccessiva, è stata caratterizzata da giornate soleggiate e notti relativamente fresche, favorendo una maturazione delle uve lenta e costante, senza causare stress idrico. Questo clima ha permesso alle uve di maturare in modo ideale, raggiungendo un buon allineamento tra maturità fenolica e tecnologica. La vendemmia è avvenuta intorno al 10 settembre. Nasce così un vino snello ma complesso.

Vinificazione

Le uve vengono pigiate in maniera soffice, svolgendo in seguito la fermentazione alcolica con macerazione per 12 giorni a 24°C. Durante quest'ultima fase, l'estrazione degli antociani e dei tannini è favorita da delicate e frequenti operazioni di follatura. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in silos di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento

Il vino affina sulle fecce nobili all'interno di silos di acciaio per i primi 6 mesi. Successivamente viene sfecciato e travasato nuovamente in acciaio, proseguendo l'affinamento senza fecce per altri 3 mesi. Concluso questo periodo, il vino viene imbottigliato e riposa in vetro per ulteriori 6 mesi.

Colore
Rosso rubino con riflessi violacei.

Sentori
Note di frutta rossa accompagnate da sentori speziati di china e rabarbaro.

Al palato
Lunga persistenza, con tannini fini e ben amalgamati.

Gradazione alcolica
13,5% vol

Abbinamenti
Eccellente da abbinare a carni rosse grigliate, cacciagione, salmone, sgombro, funghi porcini e formaggi semi-stagionati e stagionati.

MARIA
FARETRA