



TEMÈRIA 2023

MALBECH ROSÉ IGT

DENOMINAZIONE

IGT Puglia



VARIETÀ DELLE UVE

100% Malbec



VIGNETI D'ORIGINE

Malbec, dall'età di 7 anni, ubicato nel comune di Orta Nova



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, 4430 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di Agosto



SUOLO

Franco - argilloso e ricco di scheletro

ANNATA 2023

L'inverno mite ha favorito un risveglio piuttosto precoce delle piante, con un germogliamento avvenuto verso il 10 Aprile. La primavera fresca e piovosa ha rallentato lo sviluppo dei germogli rendendo ardua la difesa fitosanitaria dalla Peronospora. La fioritura del Malbec è avvenuta in condizioni di temperatura sotto la media storica, con conseguente riduzione di acini allegati. Questo ha contribuito a un calo della produzione, ma ha favorito la formazione di grappoli meno compatti.

Le alte temperature da fine Giugno in poi hanno degradato velocemente gli acidi organici delle uve imponendoci di anticipare la raccolta per preservare la freschezza.

VINIFICAZIONE

Pigiatura seguita da macerazione prefermentativa (circa 2 ore a 10 - 12°C) grazie alla quale il mosto assume la colorazione corallo tipica del Malbec rosato. Il Malbec è infatti una varietà ricca di antociani, motivo per cui è sufficiente una breve macerazione per raggiungere un colore rosa vivo e stabile. Il mosto riposa circa 36 ore a



MARIA
FARETRA

10 °C per facilitare la decantazione delle particelle in sospensione. Il mosto, una volta chiarificato viene avviato alla fermentazione alcolica intorno ai 14 - 16 °C.

AFFINAMENTO

L'affinamento del vino avviene *sur lies* in silos di acciaio inox per circa 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati bâtonnage settimanali per garantire una migliore protezione dall'ossidazione. Terminato l'affinamento, il vino viene imbottigliato, dove riposerà per altri 2 mesi prima di essere messo sul mercato.

COLORE

Rosa brillante.

SENTORI

Bouquet aromatico con fragranze di lamponi, ciliegia e fiori freschi.

AL PALATO

Equilibrio perfetto tra freschezza e sapidità, con note di fragola e un accenno di erbe aromatiche.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è un abbinamento perfetto per tutti i piatti leggeri.