



TEMÈRIA 2024

MALBECH ROSÉ IGT

DENOMINAZIONE

IGT Puglia



VARIETÀ DELLE UVE

100% Malbec



VIGNETI D'ORIGINE

Vigneto di Malbec, dall'età di 8 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 2024

L'inverno caldo ha portato all'ormai canonico risveglio anticipato delle piante, con il germogliamento del Malbec che è avvenuto già intorno al 7 aprile. La primavera secca ha visto temperature superiori alla media, favorendo uno sviluppo rapido dei germogli. Seppur serena da un punto di vista fitosanitario, la mancanza di piogge ha reso necessaria una particolare attenzione alla gestione del verde in vigna, per prevenire eventuali stress idrici. La fioritura del Malbec si è svolta in condizioni di calore intenso, portando a una minore allegagione degli acini e a grappoli più leggeri e spargoli. Tale andamento stagionale ci ha messo nelle condizioni di anticipare la raccolta delle uve a fine agosto per mantenere freschezza e aromaticità. Il risultato è un vino con un'impronta aromatica fruttata, caratterizzato da intense note di agrumi e frutta rossa. La bevuta è fresca e sapida, perfetta per le calde giornate estive.

VINIFICAZIONE

Pigiatura seguita da criomacerazione 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



M A R I A
F A R E T R A

sufficiente una breve macerazione per raggiungere un colore rosa vivo e stabile. Il mosto riposa circa 36 ore a 10 °C per facilitare la decantazione delle particelle in sospensione. Il mosto, una volta pulito 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 messo in bottiglia, dove riposerà per altri 2 mesi prima di essere messo sul mercato.

COLORE

Rosa brillante.

SENTORI

Note di agrumi e frutta rossa.

AL PALATO

La bevuta è fresca e sapida, perfetta per le calde giornate estive.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è un abbinamento perfetto per tutti i piatti leggeri come pesce, insalate, verdure, carni bianche.