MARIA
FARETRA

TEMÈRIA 2024

MALBECH ROSÉ IGT

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Malbech

Vigneti d'origine
Vigneto di Malbech, 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 Malbech 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 Malbech 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 Malbech rosato.Il Malbech 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 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.



MARIA
FARETRA

Affinamento

L'affinamento del vino avviene sur lies in silos di accio 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.