



Su'Entu BOVALE- MARMILLA 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, controspalliera con potatura a cordone speronato.

RESA UVA/ETTARO 40 quintali.

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 C°

MATURAZIONE In *barriques* e *tonneaux* di 1° e 2° passaggio per 12 mesi e minimo

ESAME VISIVO consistente.

ESAME OLFATTIVO

Ottima intensità olfattiva, naso carnoso, frutti rossi sotto spirito con note speziate.

ESAME GUSTATIVO

Buona avvolgenza, caldo, morbido, tannino suadente e buona corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi stagionati, ma anche in semplice conversazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.

