



# Malbec IGT Colline Pescaresi



**Uve:** Malbec

**Zona di produzione:** Catignano – Colline Pescaresi

**Altitudine vigneto:** 360 m slm

**Tipologia terreno:** Franco ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Produzione per ettaro:** 75 q.li / ha

**Età media delle viti:** 15 anni

**Resa uva in vino:** 70%

**Epoca della vendemmia:** Prima decade di settembre

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspapigiatura avviene la fermentazione con macerazione ad una temperatura di 22 – 24 °C per circa 10 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi quotidiani e delestage per migliorare l'estrazione delle sostanze fenoliche dalle bucce e arieggiare il mosto. Al termine della fermentazione alcolica avviene la svinatura e le bucce subiscono una pressatura soffice. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica e malolattica.

**Fermentazione malolattica:** Completamente svolta

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio e 6 mesi di bottiglia

**Colore:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Gusto e profumo:** Si presenta con profumi fruttati di fragolina di bosco e di mora, accompagnata da un'intensa sensazione floreale di viola. In bocca è morbido, con una piacevole freschezza che rende vibrante il sorso. Gradevole il ritorno del frutto rosso nel retronasale.

**Abbinamenti:** zuppe, secondi piatti a base di carni rosse e carni bianche. Formaggi semi stagionati.

**Gradazione:** Alcol: 14%

**Temperatura di servizio:** 16-18°