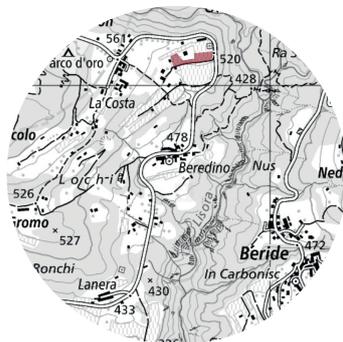


Marlene



Vigneti:

Sessa – La Costa

Vitigno:

100% Sauvignon blanc

Vinificazione:

Le uve sono state dirasbate, leggermente pigiate e macerate per 48 ore senza aggiunta di zolfo in un serbatoio di acciaio raffreddato. L'uva è stata poi pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il mosto ottenuto è stato ossidato in modo naturale e fatto sedimentare per altre 24 ore in un serbatoio d'acciaio raffreddato. Per la successiva vinificazione, Marlene è stato messo in una Barrique di acacia slovena, dove è rimasto fino all'imbottigliamento. La fermentazione è durata due settimane ed è stata effettuata con l'aiuto di un lievito organico. La temperatura di fermentazione era compresa fra 18 e 22 gradi. È stata effettuata una fermentazione malolattica (FML). Per tre mesi sono state mescolate le fecce una volta alla settimana (battonage). Il vino è stato imbottigliato non filtrato.

Osservazione:

Un vino puro di barrique, che noi chiamiamo anche "Blanc Fumé". Diversamente dalla sorella Penelope, Marlene sfrutta l'effetto del legno, accessorio maschile, e il suo effetto seducente di nuvole di fumo. Un diversivo che non vuole nascondere completamente il nucleo fruttato e vivace del vino. Come tutti i nostri vini, Marlene è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	15.09.2020
Acidità totale	64 g/l
pH	3.2
Zuccheri	-
Alcool	12.0 Vol%
SO ₂ libero	16 mg/l
SO ₂ totale	52 mg/l
Produzione (bott.)	332
Temp. di servizio	ca. 12 °C

