

FICHA TÉCNICA

MARZAIOLO

DENOMINACIÓN:

IGP Terre Siciliane – Blanco

ZONA DE PRODUCCIÓN:

C.da Miucia – Malutiempu, Ispica

VIÑEDO:

- Superficie: 2,00 ha
- Año de plantación: 1996
- Sistema de conducción: Espaldera con poda Guyot
- Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
- Producción por cepa: máx. 1,8 kg
- Pedoclima: suelo de textura media y excelente estructura
- Exposición: Este / Norte / Este (E/N/E)

VARIEDAD DE UVA:

Blend de variedades autóctonas sicilianas

PRIMERA AÑADA:

1997

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Cosecha manual y selectiva durante la primera semana de agosto.

VINIFICACIÓN:

Tras la vendimia, despalillado y prensado de las uvas, seguido de una prensada suave y progresiva con extracciones fraccionadas.

Posterior fermentación del mosto a baja temperatura.

Una pequeña parte (aprox. 10 %) reposa sobre lías durante unos 60 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Realizada / No realizada (según añada).

CRianza / AFINAMIENTO:

En acero inoxidable y en botella durante 4–6 meses.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color amarillo pajizo que tiende a dorado.

Aroma intenso y etéreo de fruta amarilla madura.

En boca se expresa de forma elegante, ligeramente mineral, frutal y con buena acidez.

CIERRE:

Tapón de corcho técnico.

FORMATO DE BOTELLA:

0,75 l – 1,5 l

GRADO ALCOHÓLICO:

13,0 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

6,80 g/l

pH:

3,37