

# su'entu



## IGT MARMILLA AROMATICO

### VITIGNO

Nasco, Moscato, Chardonnay.

### 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

5.000 ceppi circa, contropalliera (potatura a cordone speronato).

### RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

### VENDEMMIA

Manuale in cassetta, metà-fine settembre.

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C in acciaio.

### MATURAZIONE

In acciaio per almeno 5 mesi sui suoi lieviti.

### ESAME VISIVO

Giallo paglierino con riflessi dorati.

### ESAME OLFATTIVO

Intenso, rivela profumi di miele e fiori gialli, complesso.

### ESAME GUSTATIVO

Gusto invitante e piacevolmente fresco caratterizzato da raffinate note minerali e lunga sapidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Buona versatilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su anatra all'ananas.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-10° C.





# su'entu



## IGT MARMILLA AROMATICO

### GRAPE VARIETIES

Nasco, Moscato, *Chardonnay*.

### AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

### CLIMATE

Temperate-warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

### SOIL

Clayey with presence of limestone.

### TRAINING OF VINES, DENSITY PER HECTARE

Approximately five thousand vines, vertical trellis (Guyot pruning system).

### GRAPE YIELD PER HECTARE

80 quintals.

### HARVESTING

By hand in crates at the beginning of September.

### VINIFICATION

Destemming-crushing, soft pressing, decanting of must and fermentation at 16°C.

### MATURATION

In steel for at least 5 months on its own yeasts.

### VISUAL ANALYSIS

Straw yellow with golden reflections.

### OLFACTORY ANALYSIS

Intense, reveals aromas of honey and yellow flowers, complex.

### TASTING ANALYSIS

Inviting taste and pleasantly cool characterized by refined mineral note and long sapidity.

### PAIRINGS

Good versatility in pairing as an aperitif or with pasta, try of duck with pineapple.

### SERVING TEMPERATURE

9-10° C

