Il Melograno

Daunia IGT 2014

Cantina La Marchesa

Il Melograno Daunia Igt de la Cantina La Marchesa ha preso questo nome perché il frutto ha ispirato l'azienda. Sarà stata la forma tonda del globo quasi a rappresentare il mondo, e il colore giallo arancio al rosa inteso del suo frutto che ha ispirato sul nome di questo nostro vino. Quel che è certo è che il fascino di questo frutto è diventato così importante da diventare un vino ricco di simbolismi e leggende.

Quella cui si sono ispirati è quella di Side, moglie vanitosa da considerarsi più bella della dea Era, al punto da osare di sfidarla in una gara di bellezza e per questo come punizione fu scaraventata nell'Ade dove si trasormò in Melograno… quale morte più bella? Il risultato è quello di un rosato che vi farà morire dalla voglia di berne un altro calice!

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Daunia
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Puglia
Localizzazione	Lucera
Vitigno	Uva Troia 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Zuccheri	1,2 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato cerasuolo brillante, limpido e vivace
Gusto	Fresco e sapido
Profumo	Al naso si presenta invitante con frutti rossi fragranti in evidenza ciliegia, ribes e lampone, note floreali e buona intensità olfattiva
Abbinamenti	Antipasti di salumi, secondi piatti di scaloppine ai funghi, secondi piatti di crostacei, primi con sushi e sashimi
Temperatura di servizio	10-13° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	100 m
Tipologia terreno	Sabbio-argilloso, calcareo
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	3.300 piante per ettaro
Età ceppi	15

Resa per ettaro	**90 quintali**
Epoca vendemmia	10-25 ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, fermentazione in inox a temperatura controllata. Nessuna fermentazione malolattica
Affinamento	In bottiglia per 3 mesi
Solfiti	89 mg/l