



ELOQUIO 2023

MALBECH

DENOMINAZIONE

IGT Puglia



VARIETÀ DELLE UVE

100% Malbech



VIGNETI D'ORIGINE

Vigneto di Malbech, dall'età di 7 anni, ubicato nel comune di Orta Nova



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, 4430 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio Settembre



SUOLO

Franco - argilloso e ricco di scheletro

ANNATA 2023

L'annata 2023 per il Malbech è stata caratterizzata da un clima instabile: un inverno più mite del solito ha anticipato il risveglio delle viti al 10 di aprile. In primavera, le frequenti precipitazioni hanno garantito una buona riserva idrica, pur complicando la gestione fitosanitaria dei vigneti. Un'estate calda ma non eccessiva, è stata caratterizzata da giornate soleggiate e notti relativamente fresche, favorendo una maturazione delle uve lenta e costante, senza causare stress idrico. Questo clima ha permesso alle uve di maturare in modo ideale, raggiungendo un buon allineamento tra maturità fenolica e tecnologica. La vendemmia è avvenuta intorno al 10 settembre. Nasce così un vino snello ma complesso.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate in maniera soffice, svolgendo in seguito la fermentazione alcolica con macerazione per 12 giorni a 24°C. Durante quest'ultima fase, l'estrazione degli antociani e dei tannini è favorita da delicate e frequenti operazioni di follatura. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in silos di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.



MARIA
FARETRA

AFFINAMENTO

Il vino affina sulle fecce nobili all'interno di silos di acciaio per i primi 6 mesi. Successivamente viene sfecciato e travasato nuovamente in acciaio, proseguendo l'affinamento senza fecce per altri 3 mesi. Concluso questo periodo, il vino viene imbottigliato e riposa in vetro per ulteriori 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

SENTORI

Note di frutta rossa accompagnate da sentori speziati di china e rabarbaro.

AL PALATO

Lunga persistenza, con tannini fini e ben amalgamati.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

ABBINAMENTI

Eccellente da abbinare a carni rosse grigliate, cacciagione, salmone, sgombro, funghi porcini e formaggi semi-stagionati e stagionati.