

Marganai 2019

Origine

Pimentel (SU)

Caratteristiche terroir

Questo Syrah è coltivato su suolo vulcanico con forte presenza di basalto nero. La concentrazione di potassio, fosforo e magnesio donano sapidità e mineralità. Una piccola percentuale di Merlot e Carignano, proveniente da area litorale, completano il bouquet aromatico di questo vino dotato di potenza ed eleganza.

Vendemmia

Per questo vino sono stati selezionati filari ben precisi con le migliori uve. La vendemmia è stata abbastanza fresca e secca, con buoni sbalzi termici tra giorno e notte. Il syrah ha maturato un pochino prima delle precedenti vendemmie donando un bouquet balsamico ed un tannino di bella struttura.

Vinificazione

La raccolta manuale e la selezione delle uve ha permesso di lavorare in cantina con un ottimo prodotto. La vinificazione è avvenuta con una percentuale del 30% con grappolo intero dove i raspi lignificati e mai verdi hanno generato potenza nella struttura. La crio macerazione prefermentativa di 48h con ghiaccio secco è stata seguita dall'inoculo di lievito autoctono creato nel vigneto vecchio di S'Arriali (Iglesias).

Il resto della fermentazione malolattica è avvenuta i tonneaux da 500 L di secondo passaggio per 14 mesi e in barrique di rovere francese esauste per 10 mesi.

La parte finale dell'affinamento avviene in bottiglia per almeno 6 mesi.

Bottiglie prodotte: 1.100



Paolo Pitzolu