

# 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 simboli 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 trasformò 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-pigliatura, pressatura soffice, fermentazione in inox a temperatura controllata. Nessuna fermentazione malolattica

**Affinamento** In bottiglia per 3 mesi

**Solfiti** 89 mg/l