

Insula Pomposiana I.G.P. Emilia



Price: 9,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

INSULA POMPOSIANA è il luogo dove nel VII secolo fu edificata l'Abbazia di Pomposa.

La cantina e i vigneti confinano con il monastero e gli abbiamo dedicato questo vino, **unico nel suo genere**, ottenuto con un assemblaggio delle migliori uve di **Merlot** affinate in acciaio e uve di **Fortana** affinate in piccole botti di rovere. Le percentuali variano in base all'annata.

Abbinamento con carni rosse importanti, selvaggina, salumi. Ideale con il piatto caratteristico dell'entroterra ferrarese, la **salamina da sugo**.

Affinamento in bottiglia almeno 4 mesi e per esaltare gli aromi e i profumi, consigliamo di aprire la bottiglia almeno 30 minuti prima del servizio e versarlo in calici ampi per favorirne l'ossigenazione.

Gradazione alcolica media 12 %. Temperatura di servizio 16-18 gradi.

Premiato con la Medaglia d'Oro al 57° Concorso Enologico Nazionale di Pramaggiore (VE).

Product Description

Vitigno:

Fortana 50% Merlot 50%

Terreno:

sabbioso al 90%

Area di produzione:

zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

5.000 piante/ ha

Produzione:

Merlot kg. 1,5 uva / pianta

Fortana kg. 2 uva / pianta

Vendemmia:

Merlot, manuale prima decade di Settembre

Fortana, manuale Ottobre inoltrato

Vinificazione:

fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi. Estrazione del colore e delle sostanze più pregiate mediante délestage.

Evoluzione:

Merlot esclusivamente in acciaio

Fortana in acciaio sino al mese di Marzo, in tonneaux sino al mese di Luglio

Imbottigliamento:

mese di Agosto

Affinamento:

minimo 4 mesi in bottiglia

Produzione media:

limitata, 1200 bottiglie