

# C'ERA E NON C'ERA



## MAREMMA TOSCANA ROSSO

denominazione di origine controllata

**Zona di Produzione:** Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon e Sangiovese

**Terreno:** profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

**Clima:** marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Modalità di raccolta:** manuale, in cassette

**Vinificazione e affinamento:** ogni varietà viene gestita e lavorata separatamente, secondo i tempi di maturazione dell'uva. All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e lasciate, per quasi la totalità, integre. La fermentazione avviene alla temperatura di 27 °C e la macerazione dura circa 25/30 giorni, seguita poi dalla fermentazione malolattica. Affina in tonneau di rovere francese da 500 lt per circa 18 mesi, trascorsi i quali il vino viene assemblato e poi imbottigliato.

**Note gustative:** al colore si presenta rosso rubino intenso. Il bouquet è ricco e armonioso, con note fruttate che ricordano piccoli frutti a bacca rossa, avvolti da sentori di tabacco e cioccolato. Al gusto è complesso, strutturato e molto persistente. Tannini fini ed eleganti, fresco ed equilibrato.

**Potenziale di invecchiamento:** 10 anni

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C