

# IN ATTESA



## **MAREMMA TOSCANA ROSSO**

denominazione di origine controllata

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

**Vitigno:** 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. Dopo circa qualche mese il vino viene filtrato e imbottigliato.

**Note gustative:** al colore si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è fresco, intenso e fruttato, con note che ricordano la marasca e la ciliegia, completate da delicati sentori di viola. Al gusto la freschezza e la trama tannica esprimono carattere e giovinezza chiudendo con un morbido e armonico finale.

**Potenziale di invecchiamento:** 5 anni

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