

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