



MAREMMA TOSCANA D.O.C. ROSSO

- **Vigneti:** Cacciagrande
- **Altitudine:** 50 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** cordone speronato (h 60 cm)
- **Uvaggio:** Sangiovese 70% Cabernet S. e Merlot 30%
- **Densita' media per ettaro:** 5.000 piante
- **Produzione media per pianta:** 1500 grammi
- **Resa:** uva 75 q.li/Ha; vino 50 hl/Ha
- **Produzione media annua:** circa 50.000 bottiglie
- **Terreni:** prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di scheletro
- **Epoca di raccolta:** dal 01/09 al 01/10 circa
- **Fermentazione alcolica:** fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (28C°) 20 giorni
- **Fermentazione malolattica e successiva maturazione** in tini di cemento
- **Affinamento:** 2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 6 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo: intenso ed elegante con ampie note di frutti rossi come amarena, ciliegia, ribes.

Sapore: fine ed elegante, persistente nelle sue note di frutti rossi e ricco di tannini levigati ed avvolgenti.

Consigli del produttore: per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carne e formaggi non eccessivamente stagionati.

Nota di servizio: servire alla temperatura di 16 – 18 C° nel calice da rosso.