

# ROSSO MAREMMA TOSCANA D.O.C.



**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità d'impianto:** 3-4000 ceppi / ettaro

**Tipologia di terreno:** variabile, ricco di limo

**Altitudine:** circa 200 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 10 - 15 anni

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Modalità di fermentazione:** uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

**Maturazione:** in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.

**Affinamento:**

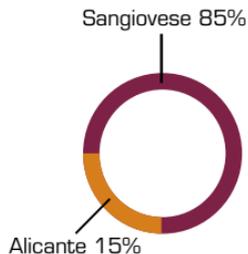
in bottiglia per minimo 3 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** rosso rubino luminoso. Al naso si caratterizza per il bouquet fruttato e floreale con note di frutti di bosco unite a sensazioni di ciliege. La stessa piacevolezza fruttata si ritrova al palato. Secco, di medio corpo e giusta morbidezza, è equilibrato dalla nota fresca e dai tannini eleganti. Lungo finale dai ritorni fruttati e dall'ottima coerenza gusto-olfattiva.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.



un ampio calice  
tipo Bordeaux.



16 °C

Abbinamento:

