



MAREMMA TOSCANA DOC BIO PRIVO SENZA SOLFITI



Classificazione: Maremma Toscana I.G.T.

Zona di Produzione: Poderone Magliano in Toscana

Uve: 100% Ciliegiolo

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità Di Impianto: 5000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 70 Ql. Per ettaro.

Caratteristiche del Terreno: Argilloso ricco di minerali e calcare.

Epoca di Vendemmia: Settembre, manuale in casette.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox 21 giorni a 24° C.

Affinamento: 8 mesi in barrique di Allier e minimo 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.:

Note di Degustazione: Colore rosso rubino profondo, denota già alla consistenza un estratto importante. Profumo al primo impatto domina la

ciliegia, quindi mostra sensazioni di frutti rossi maturi, seguono sensazioni speziate. Gusto piacevole, il sapore è elegante, bilanciato e di lunga

persistenza in bocca. Il retrogusto conferma le sensazioni percepite al profumo.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Acidità Totale: 6,43 g/l

Acidità volatile: 0,53 g/l..

PH: 3,23

Estratto: 28,5 g/l.

Zuccheri residui: 0,11 g/l.



Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: Ottimo compagno per piatti importanti di carni, arrosti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.
Azzardando, da provare su dolci secchi e cantuccini