



Maronea

Denominazione d'Origine Controllata – Bolgheri

Vendemmia 2005

UBICAZIONE VIGNETI	Bolgheri (LI)
ALTITUDINE	30/50 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, Sud - Ovest
ESTENSIONE DEI VIGNETI	12,00 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1995 e 2000
CARATTERISTICHE TERRENO	Suoli sabbioso-argillosi, con presenza di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Merlot 35% Cabernet Sauvignon 35% Syrah 15% Petit Verdot 15%
EPOCA VENDEMMIA	Merlot: fine agosto Cabernet Sauvignon: fine settembre Syrah: metà settembre Petit Verdot: metà settembre
VINIFICAZIONE E PROCESSO DI INVECCHIAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni ad una temperatura di 26-28° C. Fermentazione malolattica e maturazione in barriques di rovere francese per 15 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	2.660
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C

Note