

FATTORIA CASA DI TERRA

MARONEA - DOC BOLGHERI SUPERIORE

Il Maronea esprime il connubio perfetto fra i vigneti Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con le condizioni di coltivazione uniche di Bolgheri. Le uve provengono da 5 diversi vigneti per esprimere tutto il potenziale dei nostri terroir sulla via Bolgherese, nella zona delle Ferruggini e delle Sondraie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vitigno creano un blend finale unico.



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2011

Tipologia suolo: argillosi marmosi con presenza di scheletro, suoli argillo-sabbiosi

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 65 q.li per ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento.

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 2° passaggio e 6 mesi in bottiglia di media tostatura.

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al colore si presenta rosso intenso profondo, al naso spiccano le note di frutta matura, caffè, tartufo con leggere note animali, sono da contorno ad una bocca concentrata, ricca e importante tipica dei grandi Cabernet e che permette un affinamento per lunghi anni in bottiglia durante i quali il vino acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi Bolgheresi.

ABBINAMENTI

Carne rossa, cacciagione, piccione.