



## MARONEA - *DOC Bolgheri Superiore*

**Varietà:** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**Ubicazione vigneti:** Bolgheri (Livorno)

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Anno di impianto:** 1995 e 2000

**Caratteristiche del terreno:** Suoli argillosi marnosi con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità di impianto:** 6.500 piante/ha

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Resa per ettaro:** 55 q/l per ha

**Contenitori fermentazione:** vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 26/28° C

**Durata fermentazione:** 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve

**Fermentazione malolattica:** spontanea nel corso dell'affinamento

**Durata affinamento:** 18 mesi in barriques di rovere francese di 1°-2° passaggio

**Affinamento bottiglia:** 6 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

*Il Maronea esprime il connubio perfetto fra i vitigni Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con il microclima ed il terroir di Bolgheri, 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 dai grandi Cabernets e che permette un affinamento per lunghi anni in bottiglie durante i quali il vino acquisisce eleganza e definizione tipica dei grandi vini rossi bolgheresi.*

**Temperatura di servizio:** 16° C

