

# FATTORIA CASA DI TERRA

## MARONEA - DOC BOLGHERI SUPERIORE

*Il Maronea esprime l'eleganza del Cabernet Sauvignon con le condizioni di coltivazione uniche di Bolgheri. Le uve provengono da cinque diversi vigneti per esprimere tutto il potenziale dei nostri terroir sulla via Bolgherese, nella zona delle Ferrugini e delle Sondaie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vitigno creano un risultato finale unico*



### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 100% Cabernet Sauvignon

**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/ 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 e profondo. Al naso spiccano le note di frutta matura, caffè e tartufo. Leggere note animali fanno da contorno ad una bocca concentrata e ricca tipica dei grandi Cabernet. Fondamentale è l'affinamento per lunghi anni in bottiglia durante i quali il vino acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi di Bolgheri*

### ABBINAMENTI

*Carne rossa, cacciagione, piccione*