

FATTORIA CASA DI TERRA

MARONEA - DOC BOLGHERI SUPERIORE

Der Maronea steht für die Eleganz, die der Cabernet Sauvignon dank der einzigartigen Anbaubedingungen von Bolgheri entfaltet. Die Trauben stammen aus fünf verschiedenen Weingärten, damit das ganze Potential unserer Terroirs an der Via Bolgherese, in der Gegend der Ferrugini und der Sondraie zum Ausdruck kommt, wo die unterschiedlichen Kombinationen von Boden und Weinberg einen unvergleichlichen Wein hervorbringen

Weinberg und Anbau

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Lage: Bolgheri

Ausrichtung: Süd - Südwest

Jahr der Bepflanzung: 2002 - 2011

Bodentyp: Lehm- und Mergelböden mit Skelettboden, lehmig-sandige Böden

Erziehungsform: einarmige Kordonerziehung (cordone speronato)

Pflanzdicht: 5.600 Rebstöcke/ha

Ertrag: 65 dz/ ha



Vinifikation und Ausbau

Gärung: 25 Tage bei 26/28° C im Stahltank mit indigenen, natürlich auf den Trauben vorhandenen Hefen, spontane malolaktische Gärung im Laufe des Ausbaus

Ausbau: 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche mit mittlerer Röstung in Erst- und Zweitbelegung und sechs Monate in der Flasche

Dieser Wein wird unfiltriert und ungeklärt abgefüllt, um seinen besonderen Charakter zu bewahren

Anmerkungen zur Verkostung

Ein Wein von tiefroter Farbe. Das Bouquet bestimmen reife Fruchtnoten, Kaffee und Trüffel. Feine tierische Nuancen begleiten den konzentrierten, reichen Geschmack, der große Cabernets auszeichnet. Eine wichtige Rolle spielt die lange Reifung in der Flasche, die dem Wein die Eleganz und den typischen Charakter der großen Weine aus Bolgheri verleiht.

Trinkempfehlungen

Rotes Fleisch, Wild, Taube