

# FATTORIA CASA DI TERRA

## MARONEA - BOLGHERI ROSSO 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 Ferruggini e delle Sondraie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vitigno creano un risultato finale unico*

### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** Cabernet Sauvignon

**Ubicazione:** Bolgheri

**Esposizione:** Sud - Sud Ovest

**Anno impianto:** 2003

**Tipologia suolo:** argillosi con presenza di scheletro,

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa per ettaro:** non superiore a 70 q.li/ ha



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura controllata di 20° per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

**Affinamento:** in barriques e affinamento 6 mesi in bottiglia

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*