

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 Ferruggini e delle Sondaie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vigneto creano un risultato finale unico



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 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: affinamento in barriques di rovere francese di 1° - 2° passaggio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al colore si presenta rosso inteso 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