

# FATTORIA CASA DI TERRA

## MARONEA - DOC BOLGHERI SUPERIORE

*Il Maronea esprime il connubio perfetto fra i vigneti Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con le condizioni di coltivazione uniche di Bolgheri. Le uve provengono da 5 diversi vigneti per esprimere tutto il potenziale dei nostri vigneti sulla via Bolgherese, nella zona delle Ferruggini e delle Sondraie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vitigno creano un blend finale unico.*



### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc

**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 per 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 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 dei grandi Cabernet e che permette un affinamento per lunghi anni in bottiglia durante i quali il vino acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi Bolgheresi.*

[www.fattoriacasaditerra.com](http://www.fattoriacasaditerra.com)

[info@fattoriacasaditerra.com](mailto:info@fattoriacasaditerra.com)

