

MARONEA DOC BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

Il Maronea esprime il connubio perfetto fra i vigneti Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con il microclima e terroir di Bolgheri.

Uve: 85% Cabernet
Sauvignon – 15 %
Cabernet Franc

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud-Sud ovest

Anno impianto: 1995-2000

Tipologia suolo: argillosi marmosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro : 55q.li per ha

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.

DURATA AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 2° passaggio

AFFINAMENTO BOTTIGLIA: 6 mesi

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



Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservare l'integrità.