



MACCHIAIOLO RISERVA

DOC
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO



TIPOLOGIA: Rosso.

ZONA D'ORIGINE: LA FASCIA COLLINARE MAREMMANA DELLA PROVINCIA DI GROSSETO DELIMITATA DAL RELATIVO DISCIPLINARE.

UVAGGIO: SANGIOVESE

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI.

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO INOX TERMOCONDIZIONATI A CUI SEGUE UNA BREVE FASE DI MACERAZIONE POST-FERMENTATIVA.

MATURAZIONE: ELEVAZIONE IN BARRIQUE DI ROVERE ALLIER PER 6 MESI ED IN TINI DI CEMENTO PER 12 MESI.

AFFINAMENTO: MINIMO TRE MESI IN BOTTIGLIA.

DATI ANALITICI: ALCOOL 13,00% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI TENDENTI AL GRANATO.

PROFUMO: INTENSO, PERSISTENTE RICCO DI NOTE FRUTTATE, DI MORE, MIRTILLI.

SAPORE: BEN STRUTTURATO RICCO DI CORPO E TANNINI, FINALE MEDIO.

GASTRONOMIA: CARNI ROSSE IN GENERE, INTINGOLI E FORMAGGI MATURI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TRA I 18 E I 20°C