



# MACCHIAIOLO

DOC  
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE



**TIPOLOGIA:** ROSSO SECCO.

**ZONA D'ORIGINE:** LA FASCIA COLLINARE MAREMMANA DELIMITATA DAL RELATIVO DISCIPLINARE.

**UVAGGIO:** 100% SANGIOVESE

**RESA PER ETTARO:** 80 Q.LI.

**RESA UVA-VINO:** 70%

**VINIFICAZIONE:** DIRASPAPIGIATURA SOFFICE, MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 15-20 GIORNI. DOPO LA SVINATURA E' SEGUITA SPONTANEAMENTE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.

**AFFINAMENTO:** IN CEMENTO FINO AL RAGGIUNGIMENTO DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DESIDERATE.

**DATI ANALITICI:** ALCOOL 13,00% VOL.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** RUBINO INTENSO CON RIFLESSI CORALLO.

**PROFUMO:** SPEZIATO CON NOTE SPICcate DI FRUTTI DI BOS. INTENSO E PERSISTENTE.

**SAPORE:** BEN STRUTTURATO, ARMONICO, SUADENTE.

**GASTRONOMIA:** OTTIMO CON PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI A PASTA DURA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C