



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Rosso.

Zona d'origine:

Vigneti collinari della provincia di Grosseto.

Uvaggio:

Cabernet 100%

Resa per ettaro:

70 Q.li.

Resa Uva-Vino:

65%

Vinificazione:

Fermentazione in tini di acciaio inox termocondizionati segue breve macerazione post fermentativa.

Maturazione:

Elevazione in barrique di rovere Allier per 12 mesi ed in tini di cemento per 3 mesi.

Affinamento:

Minimo tre mesi in bottiglia

Dati analitici:

Alcool 13,50% VOL.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino carico con riflessi porpora; profumo ricco di note fruttate, more, mirtilli, sentori speziati di cannella, pepe, liquirizia, intenso, persistente, buona integrazione frutto legno. Sapore ben strutturato ricco di tannini dolci, avvolgente, equilibrato, finale lungo equilibrato.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20°C.