Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

MAREMMA TOSCANA ROSSO IGT

Marlene *2022*

Sangiovese, Ciliegiolo e Merlot, affinato in castagno



Sangiovese grosso con Ciliegiolo e Merlot, scelti in vigna. Dopo lunghe fermentazioni riposa in cemento e poi in piccole botti di castagno, finché la malolattica e la precipitazione tartarica non si compiono da sole. Non viene stabilizzato. Buono da giovane, cresce con qualche anno di bottiglia.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Maremma Toscana Rosso
Classificazione	IGT
Tipologia	Rosso
Annata	2022
Formato	750 ml
Uve	Sangiovese grosso 85%, Ciliegiolo, Merlot

LA VIGNA

Altitudine	350 m s.l.m.
Suolo	Calcareniti tipiche del sasso di Scansano

LA CANTINA

Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre
Vendemmia	Selezione delle uve migliori in vigna
Vinificazione	Fermentazioni molto lunghe, rigorosamente in rosso, seguite dal tecnico Rossano Rossi. Filtrazione sgrossante, poi 6-8 mesi in vasche di cemento vetrificato. Non stabilizzato; chiusura con tappo in silicone a tenuta ermetica.
Affinamento	Piccole botti di castagno, fino a malolattica e precipitazione tartarica avvenute

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Rosso rubino pieno, con riflessi che tendono al granato.
Olfatto	Intenso ed elegante, con sfumature di viola mammola e marasca su un fondo di legno di castagno.
Gusto	Asciutto, sapido, leggermente rotondo, con una nota amarognola e una notevole persistenza.

SERVIZIO

Potenziale d'invecchiamento	3-5 anni dalla vendemmia

Abbinamenti	Pappardelle al sugo di lepre, carni alla brace, tagliata e pecorino di media stagionatura