



DO **MAREMMA TOSCANA D.O.C.**

<i>Uve :</i>	Blend di uve francesi e toscane
<i>Posizione:</i>	nelle colline di Cinigiano ai margini nord-est della Maremma
<i>Altitudine:</i>	200 m
<i>Esposizione:</i>	S-E
<i>Suolo:</i>	sabbioso - argilloso
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>N° di piante:</i>	5000 per ettaro
<i>Produzione:</i>	45 q/ha
<i>N° di bottiglie:</i>	15.000
<i>Vendemmia:</i>	manuale in cassette da fine Agosto fino a fine Settembre. Tavolo di cernita prima dell'entrata in vasca
<i>Fermentazione e macerazione:</i>	spontanea, in tini di acciaio controllati termicamente. Macerazione di 20-25 giorni.
<i>Invecchiamento:</i>	da 18 a 24 mesi in tonneaux e botti di rovere francese
<i>Affinamento:</i>	minimo 12 mesi in bottiglia

Sensazioni

E' impossibile poter definire virtualmente gli aspetti sensoriali di questo vino che, data la complessità clonale delle uve, muta in continuazione nel corso dell'assaggio, suggerendo sentori diversi che vanno dal frutto, al vegetale, alle spezie, al tabacco, ai minerali e così via.