

IL MAROSO



Varietà internazionale proveniente dalla Valle del Rodano in Francia, diffuso nella nostra zona a partire dagli anni '80. Si è adattato egregiamente al nostro clima e territorio tanto da esprimere vini interessanti sia olfattivamente che gustativamente.

UVAGGIO
Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA
Circa 1 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO
Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera bassa a cordone speronato

DENSITÀ DEI CEPPI
4.400 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE
1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO
60%

ANNO D'IMPIANTO
2013

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre
RACCOLTA
A mano in casse

VINIFICAZIONE
Con diraspa-pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo

FERMENTAZIONE ALCOLICA
In acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Svolta in acciaio inox

AFFINAMENTO
In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi con continui batonnage

METODO DI RIFINITURA
In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE
Rosso rubino intenso con riflessi violacei

AROMA
Ben evidenti le caratteristiche fruttate e floreali, i cui sentori variano dai frutti alla violetta. Le note speziate (pepe e tabacco) rappresentano un altro bel corredo olfattivo di questo vino

SAPORE
La sua sensazione gustativa è molto avvolgente, il tannino è ben levigato e morbido, risultato un finale complesso e persistente

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Lo consigliamo in abbinamento con carni alla griglia quali l'agnello e il pollo, Non disdegna l'abbinamento con formaggi affumicati e frutta secca

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18°C

