

MARIÙ

Il Mariù' è dedicato al centenario della nascita del Cavaliere del Lavoro Mario Martella, (nonno Mario), grande navigatore e appassionato di mare. Un amore tramandato a tutti i suoi nipoti che, ancora oggi, solcano i mari con la sua navetta "Mariù".

UVAGGIO

Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA

Circa 1,5 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

4.000 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE

1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO

60%

ANNO D'IMPIANTO

2012

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

RACCOLTA

A mano in cassette

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 botti di rovere francese

AFFINAMENTO

In tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi

METODO DI RIFINITURA

in bottiglia per almeno 6 mesi prima della messa in commercio

COLORE

Rosso amaranto

AROMA

Al naso presenta sentori di cassis, prugna disidratata, aghi di pino e origano

SAPORE

È deciso, ricco di una trama fitta e robusta, merito del grande lavoro svolto in vigna e della "rispettosa" evoluzione raggiunta in cantina

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si sposa bene con piatti di cacciagione, come lo spezzatino di cinghiale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

LA
GIANNETTOLA

