



IL MAROSO

Vitigno: SYRAH

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspopiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 25° C con rimontaggio e follature delle vinacce. Malolattica condotta in vasca di acciaio.

Affinamento: fino a Marzo

Note degustazione

Colore rosso intenso, al naso emerge una miscela di fragola pepe bianco e pepe nero.

Morbido e avvolgente in bocca, una venatura tannico acidula si snoda tra frutta blu, mirtilli e more.