



Morellino - Marteto Docg

Vitigno: Sangiovese 85%

Syrah 10% - Alicante 5%

Provenienza: Maremma Toscana

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15-18 giorni di macerazione sulle bucce; dopo la svinatura viene affinato per alcuni mesi in parte in vasche di acciaio inox in parte in botti di rovere

Tipo allevamento: contropalliera, cordone speronato bilaterale

Composizione terreno e altitudine: misto argilloso, 50/80 m s.l.m.

Densità viti/ha: 4.600 piante per ettaro

Note di degustazione

Colore: rubino intenso

Olfatto: profumi di ciliegia, mirtilli

Sapore: caldo, pieno e morbido

Abbinamenti: carni alla griglia ed elaborate, cacciagione

Temperatura di servizio: 18 °C

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Logevità: 5-7 anni

Bottiglia: 0,75 lt

Vermentino - Plinio Doc Maremma

Vitigno: Vermentino 85% - Vignone 15%

Provenienza: Maremma Toscana

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice in totale assenza di ossigeno; fermentazione ed affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata, dopo la fermentazione matura sulle proprie fecce fini per 4 mesi

Tipo allevamento: contropalliera, cordone speronato bilaterale

Composizione terreno e altitudine: misto argilloso, 50/80 m s.l.m.

Densità viti/ha: 4.500 piante per ettaro

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino

Olfatto: profumi di frutti esotici e fiori

Sapore: sapido, pieno, con note dolci sul finale

Abbinamenti: formaggi e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Logevità: 2 anni

Bottiglia: 0,75 lt

Maremma Toscana Rosso Doc - Syrah

Vitigno: Syrah 100%

Provenienza: Maremma Toscana

Vinificazione: vinificazione tradizionale con macerazione di 12-15 giorni sulle bucce; dopo la svinatura il 50% del prodotto matura e affina in barrique per 6-8 mesi; il 50% matura in acciaio

Tipo allevamento: contropalliera, cordone speronato bilaterale

Composizione terreno e altitudine: misto argilloso, 50/80 m s.l.m.

Densità viti/ha: 4.600 piante per ettaro

Note di degustazione

Colore: rosso profondo

Olfatto: profumi speziati con note di cioccolata calda

Sapore: fresco e sapido, gusto pieno e caldo

Abbinamenti: carni rosse e cacciagione

Temperatura di servizio: 18 °C

Gradazione alcolica: 13% vol.

Logevità: 5-7 anni

Bottiglia: 0,75 lt

Grenache - Oltreconfine Doc Maremma

Vitigno: Grenache 100%

Provenienza: Maremma Toscana

Vinificazione: vinificazione tradizionale con macerazione di 18-25 giorni sulle bucce; dopo la svinatura matura e affina in botte per 10-12 mesi

Tipo allevamento: contropalliera, cordone speronato bilaterale

Composizione terreno e altitudine: misto argilloso, 50/80 m s.l.m.

Densità viti/ha: 4.600 piante per ettaro

Note di degustazione

Colore: rubino intenso

Olfatto: profumi e sapori di mora, spezia e balsamico

Sapore: elegante, corposo e dolce nel finale

Abbinamenti: carni rosse e cacciagione

Temperatura di servizio: 18 °C

Gradazione alcolica: 14% vol.

Logevità: 7 anni e oltre

Bottiglia: 0,75 lt