



Maremma Toscana Rosso DOC



COS'È IL MAREMMA TOSCANA DOC: è la più recente DOC toscana, nata appena nel 2011, ma la cui produzione sta crescendo molto rapidamente grazie ai numerosi riscontri positivi. Il suo stile rappresenta pienamente la piacevolezza e solarità della nostra regione. Il Maremma DOC della Fattoria dei Barbi ha nel suo uvaggio almeno il 50% di Sangiovese completato da percentuali minori di Merlot, Alicante e Cabernet. È un vino mediterraneo, caldo, morbido, molto profumato; un vino che ama piacere ma al contempo è importante, ricco di estratto e di corpo.

UVA: Sangiovese 50% - Alicante 5% - Merlot 30% - Syrah 15%. **VIGNETI:** della Tenuta 'Vivaio dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: per salvare al massimo i profumi e i sentori fruttati si sono raffreddate le uve a 18° prima della vinificazione, che è stata lenta ed è durata due settimane a temperatura controllata senza superare i 28°.

ANALISI SENSORIALE: il colore è rosso purpureo intenso. Profumo penetrante con spiccate note di frutta rossa matura, prugna, mirtillo, ciliegia. Leggere note dolci di pasticceria e spezie. Al palato morbido, avvolgente con centro bocca polposo ed equilibrato. Finale dolce con retrogusto di ciliegia matura e vaniglia.

ABBINAMENTI: lo si può bere con gli amici prima di pranzo, è ideale per gli aperitivi, ma è davvero un vino da "tutto pasto" che si abbina con ogni piatto. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.