ROSSO

MAREMMA DOC
SUPERTUSCAN NARENDRA

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana. Dai vigneti in prossimità di Roselle, Provincia di Grosseto. Maremma.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Zone pre-collinari con esposizione sud/ovest. I terreni sono ricchi di pietre e sassi, perfetti per creare grandi vini.

VITIGNI:
Merlot 90% e Cabernet Sauvignon 10%

COLORE:
Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei che col tempo si evolvono su toni più granati.

CARATTERISTICHE:
Vino dal profumo complesso, con sentori di frutta a bacca rossa che si combinano con morbide sfumature di vaniglia e di rovere. Sapore generoso e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino adatto a piatti ricchi, quali carni alla brace, cacciagione, stufati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Da consumarsi servendo a temperatura di 20-22°C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione di 10-12 giorni in serbatoi di acciaio con frequenti rimontaggi.

INVECCHIAMENTO:
Affinamento di 12-14 mesi in tonneaux di rovere austriaco.

CONFEZIONAMENTO:
Bottiglia Nobile UVAG, Capsula Polilaminato, Tappo sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L.