



MACIARINE



Tordai

DOC MAREMMA TOSCANA 2019

Uvaggio: 75% Sangiovese, 25% Cabernet e Petit Verdot
Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 25° - 28°C.

Due settimane di macerazione delle bucce, con vari rimontaggi e *délestages*. Malolattica in acciaio.

Invecchiamento: Il vino è stato affinato in *acciaio* per 24 mesi e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso con note di frutta rossa, viola e sentori vegetali.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto. Servire a temperatura di 18°

Titolo alcolometrico: 14,5%

Grapes: 75% Sangiovese, 25% Cabernet and Petit Verdot

Vinification: Vinification in steel at a controlled temperature of 25° - 28° C.

Two weeks of maceration, with various pumping and *delestages*. Malolactic fermentation in steel.

Ageing: The wine was aged in steel for 24 months and 3 months in bottle.

Color: Intense ruby red

Bouquet: Intense with red fruit notes, violet and vegetable aromas.

Food Pairing: Pleasant to drink, can go with all the meal. Served at a temperature of 18°

Alcool: 14,5%