

MARCHESI
GINORI LISCI



MACCHION DEL LUPO Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	Montescudaio DOC Cabernet Sauvignon Biologico
Vendemmia	2015
Principali vitigni	Cabernet Sauvignon
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Rosso rubino molto intenso e brillante
Profumo	Frutta a bacca rossa, pepe ed erbe aromatiche.
Gusto	Rotondo e corposo, leggermente speziato, con finale fresco ed elegante.
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma – Montescudaio
Vigneti di provenienza	Campordigno
Anno d’impianto dei vigneti	2001
Esposizione	Campordigno est\ovest
Altitudine s.l.m.	170 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	Campordigno 6000 ceppi/ha.
Produzione (kg./pianta)	1,00
Data vendemmia	Primi Ottobre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	15°C i primi due giorni , in seguito fino a 30°C ad esaurimento zuccheri
Lieviti	Naturali delle uve
Durata fermentazione e macerazione	23 giorni
Fermentazione malolattica	In barriques di rovere francese in ambiente a temperatura controllata (20°C)
Contenitori per l’affinamento	Barriques di rovere francese a media tostatura
Età dei contenitori d’affinamento	1/2 di 1 anno, 1/2 di 2 anni
Capacità dei contenitori d’affinamento	2,25 hl
Durata dell’affinamento	12 mesi
Filtrazione	Leggera
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	10.000
ABBINAMENTI	
Ravioli di manzo alla cipolla, pappardelle al cinghiale, roast beef	