

Annata 2025 - litri 0,75 - PRODOTTO in ITALIA

MARÀ

Vino Rosso

Tenimenti
Gabriele Marascia



Terreno e forma d'allevamento

Uve a bacca nera

Altimetria Da 200 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Sud

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 100 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, in leggera surmaturazione

Macerazione:

La macerazione ha una durata di 25 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, in numero elevato nelle prime fasi, per ottenere la completa estrazione dei polifenoli e dei polisaccaridi

Temperatura della Fermentazione:

26°C

Pressatura:

Limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Fermentazione Malolattica:

Si

Affinamento:

L'affinamento avviene in bottiglia

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **14,00%** Vol.

- Estratto Secco **32 - 37** g/l

- Acidità Totale **5,00 - 6,00** g/l

- PH **3,50 - 3,60**

- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: profumo maturo ed intenso, esprime note di amarena sotto spirito, di cioccolato fondente, seguite da lievi sfumature di vaniglia e di cuoio

Gusto: corpo intenso e persistente, presenta un tannino di spessore, con grana molto fine che dona una grande lunghezza al sorso; sensazione retrolfattiva complessa ed elegante

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **18°C**

Interessante con spaghetti alla Chitarra, arrosto di agnello, tagliata, formaggi stagionati