



## MARIUS

CORTONA D.O.C. SANGIOVESE

*Nato con l'obiettivo di ottenere un vino rosso facile da bere, profumato e con un gusto estremamente piacevole, tale da consentirne facili abbinamenti alle più svariate pietanze.*

**IDENTIFICAZIONE:** CORTONA D.O.C. Sangiovese

**VARIETÀ DI UVA:** Sangiovese 90% - Merlot 10%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)

**EPOCA DI VENDEMMIA:** inizio settembre per il Merlot, fine settembre per il Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** tradizionale e déstage, macerazione con le bucce per 8-10 giorni

**AFFINAMENTO IN CANTINA:** Sangiovese in vasche di cemento, Merlot in barriques da 225 l

**IMBOTTIGLIAMENTO:** nel mese di maggio successivo alla vendemmia

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** per almeno 4 mesi

**COLORE:** rosso rubino intenso, tendente al violaceo

**PROFUMO:** floreale e fruttato che ricorda la viola e la mora

**GUSTO:** armonico, morbido e di grande equilibrio

**GRADO ALCOLICO:** da 12,5 a 13,5

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C