



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 délestage, 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