

# MUSTIAIO

## Baioscuro

*Vino importante, equilibrato, dal color rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei che nel tempo si evolvono in toni più pacati tendenti al granato.*

*Profumo complesso e avvolgente, con note di ciliegia matura, prugna, tabacco, pepe, rosa rossa che si fondono con morbide sfumature di liquirizia, vaniglia e rovere.*

*Al palato caldo, generoso e vellutato.*

*Si sposa perfettamente con i piatti ricchi e speziati quali carni alla brace, cacciagione, stufati e formaggi stagionati. Da provare a fine pasto con una bella fetta di crostata di more o con una torta al cioccolato fondente.*

*Servire a 22/24°C*

### *Tipologia*

**MAREMMA TOSCANA ROSSO**

Denominazione di Origine Controllata

### *Uvaggio*

Merlot 60% Sangiovese 40%

### *Gradazione alcoolica*

Da 14,5% vol a 15,5% vol

### *Uve*

Provenienti esclusivamente da vigneti aziendali e raccolte a mano

### *Vigneti*

Esposizione a Sud-Ovest, terreno pedecollinare ricco di scheletro.

Sesto d'impianto 3,00m.x0,80m.

Densità 4000 viti ad ettaro.

Sistemi di allevamento:

cordone speronato e guyot.

### *Vinificazione*

Macerazione di circa 10-12 giorni con rimontaggi frequenti e

fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio inox.

Affinamento di 24 mesi in tonneaux di rovere austriaco.

### *Confezione*

Cartone da 6 bottiglie da 750ml.

Cartone da 12 bottiglie da 750ml.

Confezioni regalo da 3 bottiglie da 750ml.

