

MUSTIAIO

Narendra

Vino elegante e armonico di color rosso rubino intenso.

Meravigliosi e freschi profumi di more di rovo e amarene con accenni di legno di quercia, erba verde e argilla umida.

Al palato pieno e persistente con note di frutta matura che si fondono nel finale ad una acidità bilanciata ed ai tannini dapprima puliti e netti ma che con il passare del tempo in bottiglia mutano in tonalità più morbide e calde.

Da gustare con un bel piatto di tagliatelle al ragù, con i tortelli al cinghiale, con una succulenta bistecca alla fiorentina .

Un tributo ad un grande amico, Narendra Gaonkar, che amava il buon vino, il cibo e la terra di Maremma.

Servire a 20/22°C

Tipologia

MAREMMA TOSCANA MERLOT

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio

Merlot 90% Cabernet Sauvignon 10%

Gradazione alcoolica

Da 14%vol a 15%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.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione

Macerazione di circa 10-12 giorni con rimontaggi frequenti e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio inox. Affinamento di 12 mesi in tonneau di rovere austriaco.

Confezione

Cartone da 6 bottiglie da 750ml.

Cartone da 12 bottiglie da 750ml.

Confezioni regalo da 3 bottiglie da 750ml.

