



AZIENDA VITIVINICOLA
CACCIAGRANDE

MAREMMA

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Vigneti: *Cacciagrande*

Altitudine: *50 metri s.l.m.*

Forma di allevamento: *Cordone speronato (h 60cm).*

Uvaggio: *Sangiovese 50%, Cabernet S. 25%, Merlot 25%*

Densità media per ettaro: *5000 piante.*

Produzione media per pianta: *1500 grammi.*

Resa: *Uva 75 q.li/Ha; vino 50 hl/Ha.*

Produzione annua: *C.a 50000 bottiglie.*

Terreni: *Prevalentemente sabbiosi-limosi, ricchi di pietra arenaria.*

Epoca di raccolta: *Dal 01/09 al 01/10 C.a*

Fermentazione alcolica: *Fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25C°) 20 giorni.*

Fermentazione malolattica e maturazione: *In tini di cemento*

Affinamento: *2 mesi in bottiglia, con immissioni sul mercato a circa 6 mesi dalla vendemmia.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: *Rosso rubino carico con riflessi violacei.*

Profumo: *Intenso ed elegante con ampie note di frutti rossi come amarena, ciliegia, ribes.*

Sapore: *Fine ed elegante, persistente nelle sue note di frutti rossi freschi, di buona struttura.*

Consigli del produttore: *Per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carni e formaggi non eccessivamente stagionati.*

Nota di servizio: *Servire alla temperatura di 16-18 C°*

