

Cortona Sangiovese DOC "Marius" – Baldetti



LA VIGNA:

- 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: Il Sangiovese in vasche di cemento e tonneax, il Merlot invece in barriques da 225 l entrambi per 8 mesi dopodichè sostano in bottiglia per almeno 4 mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino tendente al violaceo
- Profumo: Floreale e fruttato che ricorda la viola e la mora
- Gusto: Armonico, morbido e di grande equilibrio.