

PARRINA ROSSO DOC MURACCIO

UVAGGIO:

Sangiovese (80%)
Cabernet Sauvignon
Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Parrina

VIGNETO:

Muraccio

TERRENO:

Limo-argilloso calcareo



VENDEMMIA:

Raccolta a mano con selezione dei grappoli a nastro

FERMENTAZIONE:

Durata 20gg
Temp. Media 28°C

AFFINAMENTO:

Legno

TAPPO:

Monopezzo naturale

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Le uve vengono raccolte separatamente a mano e dopo un'attenta selezione subiscono una diraspa-pigiatura soffice. Prima che la massa venga trasferita in serbatoi di acciaio viene sottoposta ad una macerazione, quindi ad abbattimento termico con CO₂. Questa tecnica permette di operare una macerazione pre-fermentativa a freddo che aumenta l'estraibilità delle preziose componenti nobili della buccia. La fermentazione alcolica, a temperatura controllata in vasche di acciaio, ha una durata di circa 20 giorni. In seguito le singole masse vengono travasate in cemento dove ha luogo la fermentazione malolattica. Il vino affina quindi in legno. Le singole masse vengono infine assemblate ed il vino è quindi pronto per essere messo in bottiglia.

ESAME VISIVO: Rosso porpora compatto.

ESAME OLFATTIVO: Profumo intenso con note che ricordano la viola, piccoli frutti rossi, cuoio e tabacco.

ESAME GUSTATIVO: Ottima intensità, con tannini fini di ottima qualità e ritorni di frutta. Piacevolmente accattivante, con buona avvolgenza e finale asciutto di piena rispondenza gusto-olfattiva.

CONSIDERAZIONI

Le uve Sangiovese sono prodotte in una zona pedecollinare chiamata Muraccio, protetta a sud dalla macchia mediterranea. L'appellativo "Muraccio" deriva dalla presenza, al margine della vigna, di un muro in pietra risalente all'epoca romana.

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente a piatti di carne e formaggi di media e lunga stagionatura.