

CALETRA

Denominazione: DOC Maremma Toscana

Annata: 2017

Numero di bottiglie prodotte: 4000

Imbottigliamento: Giugno 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet e Merlot

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata non superiore a 28°C

Tempo di macerazione: due settimane

Affinamento in legno: 14 mesi barriques

Gradazione alcolica: 14.00% Vol

Zona di produzione: Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

Altitudine media: 90-100 mt

Tipologia di terreno: Argilloso, medio impasto

Resa per ettaro: 80 quintali

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha



Note di degustazione

Color rubino carico tendente al porpora. L'intenso aroma di frutti rossi, cioccolato amaro e legno di quercia unitamente a sfumature di spezie dolci danno notevole complessità al vino. L'eccellente equilibrio tra tannini e acidità e una straordinaria scorrevolezza lo rendono lungamente persistente al palato.

Abbinamenti

Si sposa magnificamente con carni rosse, grigliate, arrostiti o in umido; cacciagione e formaggi stagionati.