



MACIARINE



# Tordaiò

MAREMMA TOSCANA ROSSO BIO   
2024



**Uvaggio:** 75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 25° - 28°C.

Due settimane di macerazione delle bucce, con vari rimontaggi e *délestages*. Malolattica in acciaio.

**Invecchiamento:** Il vino è stato affinato in *acciaio* per 2 mesi, 6 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso con note di frutta rossa, viola e sentori vegetali.

**Abbinamenti:** Vino da tutto pasto. Servire a temperatura di 18°

**Titolo alcolometrico:** 13,5%

**Grapes:** 75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon and Petit Verdot

**Vinification:** Vinification in steel at a controlled temperature of 25° - 28° C.

Two weeks of maceration, with various pumping and *delestages*. Malolactic fermentation in steel.

**Ageing:** The wine was aged in steel for 2 months, 6 months in cement and 3 months in bottle.

**Color:** Intense ruby red

**Bouquet:** Intense with red fruit notes, violet and vegetable aromas.

**Food Pairing:** Pleasant to drink, can go with all the meal. Served at a temperature of 18°

**Alcool:** 13,5%