



MACIARINE



v i t a e
LA GUIDA VINI

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni



Le Maciarine

MONTECUCCO ROSSO 2024 BIO



Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% 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 e cemento* per 10 mesi e 6 mesi in Tonneaux di rovere francese e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso

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

Abbinamenti: E' consigliato con carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

Servire a temperatura di 18°

Titolo alcolometrico: 13,5%

Grapes: 85% Sangiovese, 15% 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 and cement for 10 months, 6 months in French oak Tonneaux and 3 months in bottle.

Color: Intense ruby red

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

Food Pairing: Goes well with game, roast, braised and stewed red meats and medium aged cheese.

Served at a temperature of 18°

Alcool: 13,5%