



MARIUS

CORTONA DOC Sangiovese

Sangiovese con un piccola percentuale di Merlot, è un vino piacevolissimo con il quale abbiamo anche un particolare legame affettivo poiché è un omaggio a Mario Baldetti, grande estimatore del vitigno Sangiovese, che negli anni '70 diede inizio alla nostra produzione di vino in bottiglia.



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 tonneaux, il Merlot invece in barriques da 225 lt entrambi per 8 mesi, dopodiché sostano in bottiglia per almeno 4 mesi

Note Degustative



Colore

Rosso rubino tendente al violaceo



Profumo

Floreale e fruttato che ricorda la viola e la mora



Gusto

Armonico, morbido e di grande equilibrio



Grado alcolico

13% - 14%