



MARU 2015

Prima vendemmia: 2008

Uvaggio: Montepulciano

Tipologia di terreno: Il terreno su cui insiste il vigneto ha caratteristiche morfologiche varie con forte presenza di tufo e di argilla; è situato a circa 100 metri s.l.m. con esposizione a sud.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Clima: L'andamento climatico del 2015 è stato caratterizzato da un inverno mite con presenza di piogge, la ripresa vegetativa è arrivata nella terza settimana di aprile. Le piogge cadute in primavera hanno garantito la riserva idrica per l'estate. Giugno e Luglio sono stati particolarmente caldi, ma poi si è assistito a un abbassamento delle temperature con delle precipitazioni atmosferiche veramente ottimali per il vigneto.

L'escursione termica tra giorno e notte che ha caratterizzato il mese di Settembre ha reso ottimale la maturazione fenolica. Ottima la struttura che si avverte in questa annata, con tannini fitti ed eleganti.

Vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano è iniziata nella prima metà di Ottobre. Ottima la qualità delle uve che sono arrivate in cantina.

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata a 30°C. Quindici giorni di macerazione delle bucce con tre rimontaggi al giorno. Malolattica in acciaio a primavera.

Invecchiamento: Il vino rimane in botti di rovere da 10 HL per circa 20 mesi e in bottiglia per un periodo che lo renderà pronto alla commercializzazione.