

TENUTA MARSILIANA



birillo

Costa Toscana IGT
2018



Denominazione	Costa Toscana IGT
Conduzione vigneto	Biologica
Zona di produzione	Manciano, Grosseto
Altitudine e esposizione	Sul livello del mare, Sud
Composizione del suolo	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio.
Densità viti per ettaro	6000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone speronato semplice
Età media	21 anni
Uvaggio	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vinificazione	In tini di acciaio aperti a temperatura controllata (max 30°C), per 14 giorni.
Affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio.
Numero delle bottiglie prodotte	10.000 (0,75lt)
Gradazione alcolica	14% vol
Note di degustazione	Speziato e saporito, questo raggiante vino maremmano, ha l'intensità giocosa di croccanti frutti di bosco, violette di campo e polpose ciliegie scure maturate al sole estivo. I profumi di mora si fondono con un velo di cioccolato speziato, eppure il sorso è slanciato e dalla densità flessuosa, venato da un elemento pepato che accende con un tocco vibrante la rotondità succosa del frutto. Giovane e definito nella freschezza del palato, ha un tannino vivace con un piacevole tocco di salvia mediterranea.
Abbinamenti	Pasta alla norma
Riconoscimenti	2017: 92 pts Falstaff ; 92 pts James Suckling 2016: 91 pts Falstaff, 90 pts Michael Apstein, 92 pts James Suckling 2015: 86 pts Mundus Vini, 93 pts James Suckling, 4 grappoli Bibenda, 90 pts Falstaff, 89 pts Robert Parker - Wine Advocate 2014: 92 pts James Suckling 2013: 91 pts James Suckling 2012: 90 pts James Suckling, 90 pts Falstaff 2011: 92 pts James Suckling

