



ARTIMINO

WINE ESTATE



MARRUCAIA

ROSSO TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vendemmia

2022

Uvaggio

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno mite, caratterizzato da rovesci regolari e temperature complessivamente nella media. La primavera, mediamente piovosa e piuttosto fresca, ha favorito un regolare sviluppo vegetativo della vite. L'estate è stata calda e abbastanza secca da inizio giugno fino ad agosto. A partire dalla seconda metà di agosto, si sono verificati alcuni eventi piovosi che hanno contribuito a un'ottimale maturazione dei grappoli.

La vendemmia è iniziata nella prima metà di settembre con il Merlot e si è conclusa nel mese di ottobre con il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon.

Dati storici e suolo

Marrucaia nasce dalla volontà della proprietà con il desiderio di dare voce ed enfatizzare la capacità di questo territorio di produrre un grande blend a taglio bordolese, dopo che in cantina sono state ritrovate queste masse di vitigni internazionali, destinandole ad un nuovo vino inserito nel 2023 nella gamma premium della Tenuta. I suoli del Marrucaia sono caratterizzati da sedimenti alluvionali recenti, scarsa presenza di scheletro. Buona profondità ed elevata fertilità.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale per esaltare la componente zuccherina ed una piena maturazione fenolica.

Le varietà vengono fermentate separatamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Durante la macerazione, che dura 15-20 giorni, rimontaggi e délestage vengono gestiti con la massima attenzione al fine di estrarre tannini soffici ed eleganti. Al termine della fermentazione alcolica, le varietà vengono trasferite separatamente in barriques di rovere francese, dove svolgono la fermentazione malolattica ed affinano per 12 mesi. Si utilizzano barriques di rovere francese di Allier che cedono al vino profumate note vanigliate: per il 50% sono barriques di primo passaggio e per il restante 50% sono barriques di secondo passaggio.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfattivo

All'olfatto emergono sentori di rosa, ciliegia e prugna matura, insieme a note terziarie di vaniglia, pepe nero e spezie dolci.

Gustativo

Al gusto è avvolgente, strutturato ed intenso con tannini ben integrati.