



# MARIOTTINI

## STRADA 69

ROSSO IGP TOSCANA

*LA PAROLA D'ORDINE DI QUESTO VINO È BEVIBILITÀ. UN ROSSO INVITANTE E SAPORITO CHE METTE INSIEME L'AFFIDABILE COPPIA BORDOLOSE MERLOT E CABERNET SAUVIGNON CON LA MIGLIORE TRADIZIONE TOSCANA DEL SANGIOVESE.  
NASCE ROTONDO E FINISCE DI DEFINIRE LA SUA STRUTTURA IN UN BREVE PASSAGGIO IN LEGNO.*

### ZONA DI PRODUZIONE

AREZZO, NELLA TOSCANA SUD-ORIENTALE, E PIÙ PRECISAMENTE NELLA FRAZIONE DI PRATANTCO, PUNTO DI CONFLUENZA DI TRE VALLATE: VAL DI CHIANA, VALDARNO SUPERIORE E CASENTINO. AD UN'ALTITUDINE DI 260 M S.L.M.

### CLIMA E ANNATA

IL CLIMA ARETINO PRESENTA LE CARATTERISTICHE DI CONTINENTALITÀ PIÙ ACCENTUATE DI TUTTA LA TOSCANA. GENERALMENTE L'ESCURSIONE TERMICA RISULTA ELEVATA SIA NEI VALORI GIORNALIERI CHE ANNUI CON PRECIPITAZIONI DI CARATTERE IRREGOLARE.

LA CAMPAGNA 2016 È STATA CONTRADDISTINTA DA UN INVERNO MITE E DA UNA PRIMAVERA CON PRECIPITAZIONI SUPERIORI ALLA MEDIA STAGIONALE, MENTRE DA LUGLIO LA SITUAZIONE SI È CAPOVOLTA CON ASSENZA DI PIOGGE. LA RACCOLTA DELLE UVE È STATA CARATTERIZZATA DA MATURAZIONI SCALARI DETERMINANDO UNA VENDEMMIA LUNGA E MIRATA AD OTTIMIZZARE LE MATURAZIONI POLIFENOLICHE. LE CINETICHE FERMENTATIVE SONO DECORSE IN MODO REGOLARE, CON DATI ANALITICI CHE HANNO CONFERMATO DA SUBITO LE ATTESE DI UN'ANNATA EQUILIBRATA. LA RESA UVA/VINO È RISULTATA LEGGERMENTE INFERIORE ALLA NORMA A CAUSA DELLA MORFOLOGIA DEGLI ACINI E DELL'ANDAMENTO CLIMATICO.

### TIPO DI TERRENO

IL TERRENO È DI NATURA FRANCO SABBIOSO-ARGILLOSO, OTTIMO PER VINO ROSSI RICCHI DI COLORE E STRUTTURA. È NATURALMENTE RICCO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

### CONDUZIONE AGRONOMICA

TUTTE LE COLTIVAZIONI AZIENDALI SONO CONDOTTE CON IL METODO BIOLOGICO "IN CONVERSIONE" CON L'UTILIZZO, ALL'OCCORRENZA, DI PREPARATI E TECNICHE APPARTENENTI ALLA PRATICA BIODINAMICA. DALLA POTATURA, ALLA RACCOLTA E CERNITA, TUTTE LE OPERAZIONI CULTURALI SONO SVOLTE MANUALMENTE.

## ANNATA 2016

### VITIGNI:

MERLOT, CABERNET SAUV., SANGIOVESE

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 % VOL.

### ALLEVAMENTO DELLE VITI:

LE VITI, DI UN'ETÀ MEDIA DI 17 ANNI, DIMORANO IN VIGNE A SPALLIERA ALLEVATA A CORDONE SPERONATO. OGNI ETTARO CI SONO CIRCA 4.500 PIANTE. L'ESPOSIZIONE È NORD-SUD.

### RESA UVA PER ETTARO:

CIASCUNA PIANTA IN MEDIA PRODUCE CIRCA 1,7 KG DI UVA, PER EQUIVALENTI 75 QL PER ETTARO MEDI.

### EPOCA VENDEMMIALE:

DALLA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE ALLA PRIMA DI OTTOBRE.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

OGNI VARIETÀ DI UVA VIENE VINIFICATA SEPARATAMENTE. IL MOSTO FERMENTA CON I SUOI LIEVITI INDIGENI E A UNA BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE, UTILE A NON ESTRARRE TROPPO TANNINO, SEGUE UN BREVE PASSAGGIO DI AFFINAMENTO IN PICCOLE BOTTI NON TOSTATE DI ROVERE FRANCESE E SLAVONIA.



### QUANDO BERLO:

DIREI ENTRO 5/6 ANNI - PROVATELO ALL'APERITIVO E POI A TUTTO PASTO

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

COME PREFERITE, CONSIGLIATA 16-18° C

### ANNATE PRODOTTE:

2014 - 2016

### CHIUSURA

TAPPO IN SUGHERO A VITE (SISTEMA HELIX)

### FORMATI DISPONIBILI:

0,75 LT