



MIRUS ROSSO MAREMMA TOSCANA

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE

50% Sangiovese, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Alicante. Fermentazione alcolica in acciaio inox e malolattica in tonneau da 400 litri, invecchiamento in rovere francese da 500 litri per un periodo di 2 anni. Colore rosso rubino intenso, profumi di frutti a bacca rossa e note speziate che variano dalla vaniglia alla cannella al tabacco. Morbido e pieno in bocca, ben strutturato, persistente il finale.

DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:
Colore rosso vivace intenso.

Esame olfattivo:
Profumi penetranti con sentori di frutta matura e fiori secchi.

Esame gustativo:
Sentori di ciliegia matura, prugna e mora, ha una trama leggermente tannica con un complesso di macchia mediterranea, buona mineralità.

ABBINAMENTI

Carni bianche, molluschi, salumi freschi, pollo al curry, risotto al tartufo, filetto, carni con salsa barbeque.

UVE	50% Sangiovese, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Alicante
PRODUZIONE	10.000 Bottiglie
TERRENO	galestro, arenario
ALTITUDINE	200 metri s.l.m.
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in acciaio inox
AFFINAMENTO	fermentazione malolattica in tonneau da 350 litri
FORMATI	750 ml

"Mocali"



Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu