



## MARU 40° ANNIVERSARIO

Il vigneto della Fattoria Lucciano sorge su un altopiano della valle del Tevere, dove il tufo della Tuscia incontra l'argilla della Sabina. E' qui che nasce questo vino rosso semplice, vero, elegante. Ottenuto da vigneti impiantati negli anni 70 con bassissima resa per ettaro (30 q/ha) dopo un'accurata selezione manuale di soli grappoli perfetti e ben esposti al sole.

**Vitigni:** Montepulciano , Sangiovese

**Tipo di terreno:** tufaceo , argilloso

**Sistema di allevamento:** pergola

**Metodi di difesa:** trattamenti preventivi con rame e zolfo

**Epoca di vendemmia:** fine settembre , inizio ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale in piccole cassette

**Vinificazione:** l'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. A questo punto il mosto viene posto a fermentare con le bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Qui rimane per circa 4 settimane ad una temperatura di 26 gradi.

Durante questo periodo vengono effettuati tre rimontaggi al giorno al fine di ottenere un ottimale estrazione di colore e aromi.

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio, 18 mesi in barrique, 1 anno in bottiglia.

**Alcool:** 14,5 % Vol

**Note sensoriali:**

- **Colore** rosso rubino intenso
- **Profumi** confettura di frutti rossi, spezie, tabacco, liquirizia, note balsamiche.
- **Gusto** molto strutturato, persistente, tannino morbido.

**Abbinamenti:** Si abbina con secondi piatti di carne , molto complessi e strutturati o formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18 / 19 °C