



PIANDACCOLI  
VINI DAL RINASCIMENTO



## MAIOREM

Toscana I.G.T.

*Annata: 2012*

**Tipo di vino:** Rosso

**Uve:** Sangiovese grosso, Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo, Colorino

**Vigneti di produzione:** "Fattoria", "Granchiaia", "Sassetta"

**Altitudine:** 250 m slm

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipo di terreno:** Medio impasto ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** Prevalentemente Cordone speronato

**Potatura-Defogliatura-diradamento-vendemmia:** manuale

**Resa uva per ettaro:** 50 q

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

Fermentazione malolattica: legno e acciaio

**Affinamento in legno:** 12/18 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese

**Affinamento in bottiglia:** minimo 18 mesi

**Filtraggio:** molto leggero

**Alcool:** 14%

**Bottiglie prodotte:** 9000

**Formati:** 0,75 - 1,5 - 3 lt

### NOTE ORGANOLETTICHE

È un vino rosso rubino acceso con contorni leggermente granati. Al naso i frutti rossi si sposano con una nota vanigliata, ma ad intrigare sono le nette sfumature erbacee e balsamiche. In bocca è fresco, delicato, con un tannino ben addomesticato. Il finale è discretamente lungo e regala una sensazione piacevolmente amarognola.

*It is a bright ruby red wine with slightly garnet outlines. On the nose the red fruits are combined with a vanilla note, but to intrigue are the clear herbaceous and balsamic nuances. In the mouth it is fresh, delicate, with a well tamed tannin. The finish is long and gives a pleasantly bitter feeling.*

### MAIOREM

L'idea che ci ha guidato nel percorso volto alla riscoperta dei vitigni autoctoni si compie in questo bel vino rosso rubino intenso. L'esordio olfattivo di note boisè, ciliegia marasca, grafite e alloro lascia il posto a sentori di liquirizia.

Una struttura presente ma non eccessiva, un tannino dolce e vellutato con persistenza aromatica intensa e un finale di prugna fresca rendono questo vino importante ed equilibrato.

*The idea that led us along the route aimed at rediscovering the autochthon vines comes into its own with this stunning intense ruby red wine.*

*It has initial nose of boise', maraschino cherry, graphite and laurel, followed by notes of liquorice.*

*The firm but not excessive structure, sweet and smooth tannins with an intense aromatic persistence and an end note of fresh plum make this an important and well-balanced wine.*

**Abbinamenti/Pairings:** Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati / *Game, red meats, seasoned cheeses.*

### SCHEDA LOGISTICA

**Formato bottiglia:** 75 cl

**Tipo confezione:** cartone

**Formato confezione:** 6 bottiglie coricate

**Dimensioni confezione:** mm 19x31x26p

**Peso confezione:** 8,5 Kg