



**MAIOREM**  
Toscana I.G.T.

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-Defogliaatura-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

Bottiglie prodotte: 6000

Formati: 0,75 – 1,5 – 3 lt

**NOTE ORGANOLETTICHE**

E' 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 boisè, 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