



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

MAURIZIO FUSELLI

IGT TOSCANA ROSSO – SELEZIONE DI PETIT VERDOT

Il Petit Verdot, impiantato da Maurizio nel 1998, finalmente Maggioreenne è maturo, pronto per esser vinificato in purezza. Vino nato dal desiderio personale di domare un vitigno così irruento e caparbio, porta il nome del suo produttore, che tanto lo ha voluto pur sapendo che l'impresa sarebbe stata lunga ed ardua. Con la vendemmia 2016 finalmente si raggiunge un elegante equilibrio tra l'eccezionale ricchezza polifenolica e la risoluta trama tannica che caratterizzano questo vitigno.

- ❖ Primo anno di produzione: 2016
- ❖ Varietà: Petit Verdot 100%
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: 20 / 25 giorni in barrique nuove di rovere francese
- ❖ Affinamento: 18 mesi in barrique nuove di rovere francese
- ❖ Alcool: 14.5% Vol.
- ❖ Temperatura di servizio: 18° C
- ❖ Produzione annua: 1.500 bottiglie
- ❖ Formati: 750 ml – 1,5 lt. – 3 lt. – 6 lt.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura.

La fermentazione alcolica avviene in barrique nuove di rovere francese a temperatura controllata tra 24 / 26°C per una settimana, alla quale seguono 10 / 15 giorni di macerazione essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini.

L'affinamento si svolge in barriques nuove di rovere francese nella barricaia a temperatura e umidità controllata per un periodo di circa 18 mesi, durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica, necessari per ammorbidire i tannini.

Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: limpido quasi cristallino di un colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumi: al naso si presenta schietto e fine, sentori di bergamotto e frutti neri come il mirtillo, mora, unito all'erba del mirto e della macchia mediterranea. Note speziate in evidenza come pepe, conclude con morbide note di pasticceria e cacao.

Sapore: vino strutturato, caldo, con una bella freschezza. Tannino evidente ma vellutato e avvolgente che fa pensare a una lunga longevità. Finale molto piacevole lungo e persistente.

Abbinamento ideale: gnocco al ragù, picci al ragù di selvaggina, cinghiale, capriolo e lepre in salmì.

Piatto perfetto: cinghiale in salmì.



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia

Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com