



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

TARABUSO

IGT TOSCANA ROSSO – SELEZIONE DI CABERNET SAUVIGNON

Un vino rosso di carattere, ottenuto da uve selezionate di Cabernet sauvignon vinificate in purezza. Tarabuso omaggia la storia che ha reso Bolgheri così famosa nel mondo, caratterizzato da profumi intensi e tannini soffici in armonia con la sua impronta mediterranea. Il nome deriva da un raro airone (Botaurus Stellaris) che spesso scorgiamo nei nostri terreni vicino al vigneto di Cabernet S., testimonianza della perfetta integrazione tra colture sostenibili, ambiente e fauna locale.

- ❖ Primo anno di produzione: 2003
- ❖ Varietà: Cabernet Sauvignon 100%
- ❖ Sistema di allevamento: Cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: in tini conici d'acciaio con lunga macerazione
- ❖ Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese
- ❖ Alcool: 14%
- ❖ Temperatura di servizio: 16° / 18° C
- ❖ Produzione annua: 20.000 bottiglie
- ❖ Formati: 375ml – 750 ml – 1,5 lt. – 3 lt. – 6 lt. – 12 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 tini conici d'acciaio a temperatura controllata tra 24 / 26° C per una settimana alla quale seguono la macerazione per 10 / 15 giorni 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 per ammorbidente i toni.

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

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: limpido di colore rosso rubino con riflessi granati, molto denso.

Profumi: presenta profumi intensi di frutta rossa come l'amarena e la ciliegia seguito da note di peperone, nota di fieno e sentori di frutta candita come l'arancio. Fine speziatura di pepe bianco, note balsamiche di foglia d'alloro secco e ginepro. Sul finale, sprigiona tutta la sua complessità con note di cacao, china e tabacco.

Sapore: un vino che ha un ingresso caldo, ripresenta frutta rossa, si avvertono tannini morbidi e vellutati, ottima proiezione al futuro.

Abbinamento ideale: pappardelle con selvaggina, ragù d'agnello, anatra all'arancia, osso buco con il midollo, agnello. Formaggi come il Pecorino Toscano

Piatto perfetto: anatra all'arancia.

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

