



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

- FAMIGLIA FUSELLI -

BOLGHERI

MARCHESALE

MARCHESALE

DOC BOLGHERI SUPERIORE



L'eleganza di questo territorio è immediatamente percepibile al primo sorso di Marchesale, il vessillo di Terre del Marchesato. Inizialmente nasceva come Syrah in purezza, distinguendosi di anno in anno per la sua eleganza e raffinatezza. Dall'annata 2017 il grande passo, diventando DOC Bolgheri Superiore, per questo motivo viene assemblato agli altri tre vitigni rappresentativi per il territorio di Bolgheri: il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot; creando un connubio perfetto che dà vita ad un vino elegante ma fortemente avvolgente ed equilibrato.

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 10 / 15 giorni di macerazione essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini. L'affinamento si svolge in barriques di primo e secondo passaggio di rovere francese, nella barriacaia a temperatura e umidità controllata durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica, necessari per ammorbidire i toni. Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Uvaggio: Syrah 50%, Cabernet S. 30%, Merlot 15%, Petit Verdot 5%

Vinificazione: In tini conici d'acciaio con lunga macerazione

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio

Alcol: 14% Vol.

Temperatura di Servizio:
16 - 18° C

Produzione Annuale:
5.000 bottiglie



750 ml - 1,5 lt. - 3 lt. - 6 lt.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: limpido di un colore rosso rubino molto intenso, buona densità nel bicchiere.

Profumi: Al naso si avvertono inizialmente sentori di frutta nera matura come la mora ribes, poi note balsamiche dove spicca una bella nota di menta, seguono note speziate di pepe nero, conclude con agrumi e bergamotto.

Sapore: si confermano le sensazioni olfattive di frutti neri, un mentolato piacevolissimo, note di cacao amaro, una bella struttura, si distende al centro bocca saturandolo piacevolmente.

Abbinamento ideale: pappardelle con sugo di suino, grigliata, maialino arrosto, porchetta, formaggi a media/ lunga stagionatura come Pecorino o Parmigiano da 30- 36 mesi.

Piatto perfetto: Bistecca alla fiorentina.

MARCHESALE

RICONOSCIMENTI PER ANNATA



2008

93/100 - Veronelli
93/100 - Wine Enthusiast
92/100 - Falstaff

2009

94/100 - Wine Enthusiast
93/100 - Veronelli
93/100 - Wine Advocate

2013

93/100 - Falstaff
91/100 - Wine Advocate
90/100 - Veronelli

2015

94/100 - Falstaff
92/100 - James Suckling
92/100 - Wine Advocate

2018

95/100 - WinesCritic
93/100 - James Suckling
92/100 - Falstaff
91/100 - Wein.plus
91/100 - Wine Advocate

2017

95/100 - Doctor Wine
93/100 - James Suckling
92/100 - WinesCritic
91/100 - Wine Advocate

2016

93/100 - James Suckling
90/100 - WinesCritic

2019

96/100 - WinesCritic
94/100 - Veronelli
93/100 - Wein.plus
92/100 - James Suckling
92/100 - Falstaff

2020

93/100 - Falstaff
3,5/4 - Vitae (AIS)
92/100 - Wein.plus
91/100 - WinesCritic

2021

96/100 - WinesCritic
94/100 - Veronelli
93/100 - Wein.plus