

# MARSILIANA

## MAREMMA TOSCANA IGT

### 2009



<b>Produttore</b>	Principe Corsini
<b>Tenuta</b>	Tenuta Marsiliana
<b>Denominazione</b>	Maremma Toscana IGT
<b>Zona di produzione</b>	Manciano, Grosseto
<b>Altitudine</b>	Sul livello del mare
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Composizione del suolo</b>	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio.
<b>Densità viti per ettaro</b>	6000 ceppi per ha.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato semplice
<b>Età media</b>	14 anni
<b>Uvaggio</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Data di vendemmia</b>	31 agosto - 30 settembre
<b>Vinificazione</b>	In tini di acciaio aperti a temperatura controllata (max 28°C), per 16 giorni.
<b>Affinamento</b>	In barrique nuove per 15 mesi. 12 mesi in bottiglia.
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	4.100 (0,75l), 1200 (1,5 l), 120 (3 l), 40 (6 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	14% vol
<b>Note di degustazione</b>	Come una danza che ipnotizza, nel bicchiere ruota questo vino scuro e brillante. Succulente note di mirtilli e more mature sostenuti da ricordi di the nero, resine di pino e cuoio. Un naso potente influenzato dal clima marino dove crescono le viti, morbido e complesso che anticipa il sorso di gran carattere e ricchezza di struttura. Il frutto in leggera confettura è definito da un tannino cesellato, arricchito dalla nota di grafite che ne segna la mineralità e da una elegante sfumatura di tabacco. La struttura tridimensionale del vino è resa agile da una freschezza mediterranea di erbe aromatiche, tra maggiorana ed origano, che chiude su finale mentolato con cenni di cacao. Mediterraneo.
<b>Abbinamenti</b>	Tortelli maremmani al sugo di cinghiale o pappardelle al sugo di lepre, ma anche arrostiti di carne a lunga cottura

---

#### Riconoscimenti

#### **Marsiliana 2008:**

**James Suckling** 91 punti, 2013

**Falstaff** 91 punti, 2013

---

