

TENUTA MARSILIANA

**MARSILIANA**  
COSTA TOSCANA ROSSO IGT  
2012



<b>Denominazione</b>	Costa Toscana rosso 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>	17 anni
<b>Uvaggio</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<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>	5.650 (0,75 l), 600 (1,5 l), 60 (3 l), 30 (6 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	14,0%
<b>Note di degustazione</b>	Una leggera pioggia al tramonto di una giornata estiva, risveglia nel bosco le note della terra e dei fiori e delle erbe del sottobosco. Nell'aria un profumo balsamico di resine di pino mediterranee si fonde con gli aromi fragranti delle colline maremmane della Tenuta La Marsiliana dove crescono le viti di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, che danno vita a questo vino. Il fascino del frutto scuro, tra mirtili, nespole e susine mature, è amplificato dalle note di liquirizia, fior di rododendro e humus con un sottile accordo di maggiorana e timo. Il corpo è centrato e la solidità del frutto è accarezzata da una polpa avvolgente di ciliegia marasca, accesa in lunghezza da una vena di spezie calde, col tannino ritmico e armonico che chiosa seducente con un morso di cioccolato fondente.
<b>Abbinamenti</b>	Brasato di chianina all'alloro e ginepro

---

**Riconoscimenti**

**2012: 92 pts** James Suckling

**2010: 93 pts** Falstaff; **91 pts** James Suckling

---

