

TENUTA MARSILIANA

MARSILIANA  
COSTA TOSCANA ROSSO IGT  
2014



<b>Denominazione</b>	Costa Toscana rosso IGT
<b>Zona di produzione</b>	Manciano, Grosseto
<b>Altitudine e esposizione</b>	Sul livello del mare, 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>	19 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>	6,500 (0,75 l)
<b>Gradazione alcolica</b>	15,0%
<b>Riconoscimenti</b>	<b>2016:</b> 95 pts James Suckling <b>2015:</b> 94 pts James Suckling <b>2014:</b> 92 pts James Suckling <b>2013:</b> 92 pts James Suckling 4 grappoli Bibenda 95 pts Falstaff 93 pts Michel Apstein <b>2012:</b> 92 pts James Suckling <b>2011:</b> 90 pts Wine Advocate <b>2010:</b> 93 pts Falstaff 91 pts James Suckling

