

Rosso 2019 - Marinic



Nazione: Slovenia
Territorio: Argilloso-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Annata: 2019
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 75% barrique, 25% barrique o tonneau
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cabernet Sauvignon in purezza. Pratica biodinamica. Vendemmia manuale con cernita delle uve. Diraspatura e pigiatura. Pressatura pneumatica breve e soffice. Affinamento 75% in barrique e 25% in barrique o tonneau.

Note di more mature e frutti di bosco. Con gusto caldo e tannini morbidi.

Cabernet Sauvignon in purezza. Biologico non certificato con pratiche biodinamiche. Vendemmia manuale con cernita delle uve. Diraspatura e pigiatura, poi mescolata a mano in vasche aperte. La tradizionale pigiatura con i piedi avviene ogni giorno per 10-14 giorni. Pressatura pneumatica breve e soffice.

Dopo 10 mesi invecchiato al 75% in barrique e al 25% in barrique o in tonneau, il vino viene affinato per 6 mesi in botti di rovere dove viene preparato per l'imbottigliamento.

Leggero odore di more mature, frutti di bosco maturi. Con gusto caldo e tannini morbidi.