



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Rosso delle Rubinie

Vitigno: 70% Pinot nero – 30% Cabernet franc

Due vitigni importanti dalle caratteristiche uniche: l'eleganza del Pinot Nero si sposa divinamente con la buona struttura del Cabernet franc.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord – Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio ottobre

Produzione: 70 q/Ha

IN CANTINA

Vinificazioni separate: Macerazione di 14 giorni a una temperatura di 24 °C con un solo rimontaggio al giorno per il Pinot nero e macerazione di 6 giorni a una temperatura di 26 °C con 2 rimontaggi al giorno per il Cabernet franc. Primo affinamento separato in barrique con gradi di tostatura diversa per 6 mesi e successiva unione dei 2 vini e ultimo affinamento di altri 8 mesi in uniche barrique di legno francese. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato.

Profumo: ampio, di piccoli frutti rossi con note di timo, spezie, fiori secchi ma soprattutto spiccano il cioccolato bianco e la vaniglia.

Sapore: avvolgente, pieno, i tannini sono morbidi ed eleganti, in bocca persiste una bella frutta matura.

Grado alcolico: 13 %

ACCOSTAMENTI

Accompagna pregiate carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Sublime con lo stinco di maiale al forno. Va servito a una temperatura di 18 – 20 °C in ampi calici da vino rosso importante, stappando la bottiglia alcune ore prima dell'uso.

