

# MARLONE

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO



## GATTAVECCHI



Sangiovese (Prugnolo Gentile) 60% – Merlot 40%  
ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano

UVAGGIO:

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 60% – Merlot 40%

TERRENO: Medio impasto a strati di sabbie fini e argille limose con presenza di sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone Speronato - 4.500 ceppi per ha. Età media delle viti: 20 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li.

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano e di Chiusi, nonché dei Monti Amiata e Cetona, influenzano positivamente le condizioni climatiche del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspatura-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione a temperatura controllata che si protrae per 15-18 giorni. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. L'affinamento avviene per circa 8/10 mesi in botti di rovere di media e piccola capacità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI: Di colore rosso rubino brillante con riflessi granati, ha profumo tipico e penetrante con ricordo di susina matura. Al gusto risulta morbido, armonico e piacevolmente tannico. Si abbina perfettamente ai tipici antipasti e ai primi piatti toscani, ai salumi, alle carni rosse e ai formaggi. Temperatura di servizio 18° C.

**AREA OF PRODUCTION:**

Montepulciano

**GRAPE VARIETIES:**

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 60% – Merlot 40%

**SOIL:** Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

**VINE TRAINING:**

Straight line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare. Average age of vines 20 - 25 years.

**PRODUCTION PER HECTARE:** 8 tons.

**MICROCLIMATE:**

The area of the Lakes Montepulciano, Chiusi, and Trasimeno, together with the position of Mount Amiata create favourable moderate thermal and climatic conditions for optimum production.

**WINEMAKING PROCESSES:**

After traditional processing with the grape skin for 15-18 days the wine is then refined in casks for about eight/ten months in which time malolactic fermentation takes place. This is followed by a eight-month period of refinement in the bottle.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

Ruby colour, with years turning to garnet. Perfume of red berries, harmonic taste, slightly tannic, becoming velvety with ageing. This versatile wine is perfect with red and white meats and both fresh and seasoned cheeses. Serve 18° - 20°.