

## 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.