VALDELLEROSE



SAMMA
Maremma Toscana DOC Cabernet 2022

Zona di produzione: Poggio La Mozza
Uvaggio: 100% Cabernet Franc
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Composizione del suolo: arenaria ricca di rocce in decomposizione
Resa per ettaro: 45 q/ha
Densità di impianto: 4.550
Sistema di allevamento: guyot
Affinamento: 18 mesi in tonneaux
Numero di bottiglie: 5.300
Certificazione: Biologica

Note di vendemmia: l'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso fin dalla primavera, con precipitazioni inferiori alla media e temperature elevate per gran parte dell'estate. Le precipitazioni di fine agosto e le favorevoli escursioni termiche pre-vendemmiali hanno consentito un'ottima maturazione delle uve. La raccolta ha consegnato uve sane, concentrate e di elevata qualità, dando origine a vini intensi, strutturati ed eleganti.

Note di degustazione: il colore è rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da una nota predominante di peperone, mora e note speziate.
Al palato presenta tannini vellutati, con un'intensa nota di pepe; la struttura e la lunghezza sono caratteristiche della tipicità maremmana.

Abbinamenti consigliati: si abbina perfettamente alle carni rosse alla griglia, all'agnello arrosto, ai piatti di selvaggina, ai primi sostanziosi con sughi di carne e ai formaggi stagionati, in particolare al Pecorino Toscano.

Temperatura di servizio consigliata: 18 °C
Alcol: 15% vol.