



VALDELLE ROSE



Samma **DOC Maremma Toscana** **Cabernet**

Denominazione: DOC Maremma Toscana
Zona di produzione: Vigneto -Poggio la Mozza, Grosseto
Vendemmia annata: 2016
Numero di bottiglie: 6.000

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenarie quarzoso feldspatiche con buona presenza di scheletro (roccia).
Resa per ettaro: 40 q
Densità di impianto: 5000
Forma di allevamento: Spalliera
Sistema di potatura: Cordone Speronato

Vinificazione: In rosso con macerazione prolungata sulle bucce.
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: acciaio inox di piccola capacità a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 ° C
Durata di Macerazione: 15 giorni
Invecchiamento: in barrique per 12 mesi
Affinamento in bottiglia: Minimo 6 mesi

Temperatura di Servizio: 16- 18° C
Gradazione Alcolica: 14,5% vol

Samma è la massima espressione di Cabernet di Val delle Rose, un vino di grande complessità ed eleganza. Dedichiamo questo vino al Samma, colui che è stato custode di questi terreni prima di noi.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di cacciagione, carni arrosto e formaggi stagionati

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose - 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it