

Donne
Fittipaldi



Malaroja Malbec

Come una donna capricciosa amiamo la sfida e per questo abbiamo deciso di impiantare un vitigno poco conosciuto a Bolgheri e di grande fascino come il Malbec. Nasce così una limitata produzione di questo vino rosso armonioso, di grande struttura e dall'incredibile personalità, una piccola gemma a coronamento del progetto Donne Fittipaldi.

Donne Fittipaldi Malaroja 2012 Indicazione Geografica
Tipica Toscana

Primo anno di produzione: 2012

Varietà: 100% Malbec.

Vigneti: Vigna Casa.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 800 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 20 giorni.

Affinamento: 15 mesi in barriques in parte nuove e in parte di 2° passaggio.

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: al naso è balsamico, intenso, dolce con sentori mentolati e di frutta rossa tipici della varietà.

Gusto: il Malaroja è un vino di grande complessità e di grande struttura. In bocca i tannini sono levigati, setosi e suadenti di grande dolcezza e armonia ma, sorretti anche da una ottima freschezza. Spiccano le note varietali che consentono un finale lungo e di grande persistenza gustativa.

Gradazione: 14,5%

Annata in commercio: 2012

Abbinamenti: ottimo con piatti importanti di carni rosse e formaggi molto stagionati, perfetto con selvaggina e arrostiti.

Temperatura di servizio: 15-16°C