

## Mizar - Rosso Piceno DOC



Luca Maroni

2010  
IP:84

Luca Maroni

2011  
IP:84

<b>Classificazione:</b>	Rosso Piceno DOC
<b>Nome:</b>	Mizar
<b>Origini del nome:</b>	Mizar è una stella della costellazione dell'orsa maggiore; nelle notti d'estate la costellazione è ottimamente visibile dalla nostra azienda, spesso osserviamo le stelle degustando all'aria aperta i nostri vini.
<b>Provenienza:</b>	Sud delle Marche, comune di Castorano
<b>Vigneto:</b>	Montepulciano e Sangiovese
<b>Uvaggio:</b>	Montepulciano 60 %, Sangiovese 40 %
<b>Ceppi per ettaro:</b>	3.000
<b>Impianto del:</b>	1994
<b>Sistema allevamento:</b>	Guyot
<b>Esposizione al sole:</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo:</b>	Argilloso, Leggermente calcareo
<b>Resa:</b>	120 q / ha
<b>Vinificazione:</b>	Macerazione di 6 giorni, in vinificatori tradizionali, abbinata a frequenti travasi all'aria.
<b>Affinamento:</b>	In acciaio.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino di media intensità, con riflessi violacei
<b>Profumo:</b>	Profumo di frutta rossa, fresco ed intenso, con lievi sfumature speziate.
<b>Sapore:</b>	Corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica presente ma integrata in un finale di bocca asciutto e piacevole.
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,50 % vol.
<b>Temperatura servizio:</b>	18°C
<b>Invecchiamento:</b>	12 mesi in acciaio + 3 mesi in bottiglia.
<b>Abbinamenti:</b>	Minestre di legumi e piatti in salsa rossa, arrostiti, formaggi di media stagionatura