



## MARONEA BOLGHERI

L'espressione del Cabernet Sauvignon, nel Bolgheri Maronea di Casa di Terra, diventa protagonista di una storia fatta di sole, di luce, di brezza e di colline vitate che corrono al mare. La meravigliosa terra di Bolgheri, in Toscana, anima i tratti identitari di due varietà internazionali che hanno storicamente trovato dimora in questo angolo di costa.

Il Cabernet Sauvignon ne compone la maggior parte, rappresentando l'85% del blend, mentre il Cabernet Franc viene in prezioso supporto con un 15% fondamentale. Il vino fermenta all'interno di vasche di acciaio per azione dei lieviti indigeni e matura per 18 mesi in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio. Un affinamento di 6 mesi in bottiglia ne completa il percorso. Affascina già nella trama rossa, colore del rubino, alla vista. Il bouquet olfattivo viaggia sulle note fruttate della ciliegia matura e della fragolina di bosco, mostrando poi delle note animali di cuoio e quelle più terrose e tostate che ricordano il tartufo e il caffè. Ricco, concentrato ma al contempo elegante. Persiste in una scia di complessità.

Da abbinare con un piatto di selvaggina in umido.

