IGT TOSCANA ROSATO

MARII 2022

UNA DELICATA SINFONIA DEL VINO ROSATO, TRASFORMATO CON GRAZIA DALL'ABBRACCIO GENTILE DEL LEGNO IN VINIFICAZIONE.

UVAGGIO
100% Sangiovese.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, filari parte est.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultimi giorni di Agosto.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene in barrique esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, dopo una macerazione di poche ore.
Finita la fermentazione il vino riposa in acciaio fino all'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Si presenta con un colore rosa pallido con riflessi dorati, tipico dei vini rosati della Provenza. Al naso emergono aromi floreali di rose arancioni e fiori di campo, note fruttate come pesche bianche, un bouquet profumato e invitante. In bocca, il vino è fresco e ben equilibrato. È caratterizzato da sapori di frutta fresca, con una piacevole mineralità e una delicata ma vivace acidità lo rende un vino perfetto per accompagnare piatti leggeri a base di carni bianche, pesce e insalate.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 4 - 6 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10°- 12° C

GRADAZIONE ALCOLICA
12,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Marii è un rosato più strutturato, complesso ed elegante, grazie alla breve macerazione e alla fermentazione in barrique. Unisce freschezza, morbidezza e una lieve tannicità che lo rende adatto a piatti di media intensità, sia di mare sia di terra, soprattutto quando entrano in gioco: cremosità, umami vegetale, tostature leggere, spezie dolci, salse delicate e cotture morbide. È un vino ideale per la cucina vegetale contemporanea, i piatti raffinati di mare e le preparazioni di ispirazione mediterranea con struttura moderata.

Ecco alcuni consigli suddivisi per categorie.

1. Pesce & Mare (piatti eleganti, morbidi, aromatici)

• Capesante scottate con burro nocciola e lime
↠ La cremosità si armonizza con la rotondità del legno, la freschezza del vino tiene il piatto.
• Sgombro scottato con crema leggera di patate e maggiorana
↠ Perfetto sulla parte affumicata e morbida, senza perdere equilibrio.
• Filetto di orata con salsa allo yogurt ed erbe
↠ La componente lattica e erbacea trova un ottimo bilanciamento con il profilo del Marii.

2. Verdure & Legumi (piatti stratificati, umami vegetale, spezie dolci)

• Carote arrosto al cumino con yogurt e menta
↠ La speziatura dolce richiama il legno, mentre la freschezza del vino pulisce.
• Porri brasati con crumble alle mandorle
↠ La leggera tostatura delle mandorle si accorda perfettamente al passaggio in barrique.
• Crema di zucca con zenzero e semi croccanti
↠ La dolcezza della zucca viene sostenuta dal tannino lieve e dall'acidità del vino.

3. Paste & Cereali (piatti cremosi o con struttura media)

• Risotto ai funghi delicati (champignon / pioppini)
↠ L'umami vegetale dialoga con la lieve tannicità del vino.
• Ravioli di ricotta ed erbe con burro fuso e limone
↠ La grassezza del burro è bilanciata dalla freschezza del Marii.
• Cous cous con verdure arrostite e mandorle
↠ La tostatura delle verdure e la frutta secca trovano piena armonia.

4. Cucina di terra (piatti morbidi, aromatici, non troppo grassi)

• Pollo arrosto con finocchi e agrumi
↠ Il vino mantiene il piatto fresco e dona pulizia aromatica.
• Vitello rosato con salsa leggera allo yogurt e aneto
↠ La cremosità della salsa sostiene il legno delicato del Marii.
• Frittata di cipolle o erbette
↠ L'aromaticità del vino amplifica le note vegetali.

5. Cucina vegetale contemporanea (il terreno ideale del Marii)

• Cavolfiore arrosto con tahina e limone
↠ La salsa richiama la morbidezza del legno, il vino sgrassa e alleggerisce.
• Millefoglie di verdure con crema leggera di caprino
↠ Il caprino trova un equilibrio perfetto nella freschezza del rosato.
• Funghi scottati con salsa teriyaki leggera
↠ Umami + dolcezza + legno = abbinamento perfetto.

6. Fritture leggere (quando serve eleganza, non acidità spinta)

• Frittura di calamari "asciutta"
↠ La delicatezza del piatto non sovrasta il vino, la CO_2 non servirebbe: Marii mantiene eleganza.
• Tempura di funghi
↠ L'umami vegetale esalta il passaggio in legno.