



Catha Suri

Maremma Toscana Merlot DOC

UVE 100% Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone Speronato, Guyot (6.500 ceppi per ha).

ETÀ DEI VIGNETI 20 anni.

ALTITUDINE 380 mt slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di scheletro.

RESA 1 kg per ceppo.

VENDEMMIA Manuale in cassette da 15 kg.

Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto fermenta rimanendo in macerazione in vasche d'acciaio con le bucce per 25 giorni con rimontaggi e delestage a temperatura controllata di 28°C; di seguito svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Svolge la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO In serbatoio d'acciaio in primo momento e poi in vasche di cemento in un secondo momento. Di seguito viene affinato per 18 mesi in tonneaux di rovere francese nuovi e di secondo passaggio fino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE Il colore è rosso rubino carico con lucenti riflessi violetti; profumo ricco di sfumature e complesso, con note di prugna, marasca ed altri piccoli frutti rossi sia freschi sia sotto spirito, elegantissimi sentori speziati di cacao in polvere, caramello e liquerizia ed eteree suggestioni di tabacco ed erbe essiccate. Grande struttura gustativa, tannini lunghi, persistenti e rotondissimi, vivacizzati da una buona acidità e da un finale salino e molto duraturo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale con primi piatti a base di pasta ripiena, antipasti di terra della tradizione maremmana e carni (anche rosse) arrostite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-17°C.

Linea Origini

Catha era la dea del sole splendente, Suri l'oscura divinità del sole nero, ma gli etruschi li onoravano insieme in uno dei loro culti misteriosi. Questa affascinante contrapposizione ci fa pensare alla luce abbagliante che inonda gli ampi spazi della Maremma grossetana ed alle profondità della terra ricca di scheletro in cui si inoltrano le radici delle nostre viti, regalandoci un vino muscolare, concentrato, rotondo, ed opulento, che sa esprimersi nel tempo, generato dal vitigno più conosciuto al mondo ma che, in questo particolare angolo di Toscana, sa esprimere tutta l'unicità, la peculiarità e la forza del territorio.