



## PAUSE DOC MAREMMA TOSCANA

**Zona di produzione:** Località Cavallini, Manciano (Gr)

**Uvaggio:** Merlot 100% raccolto a mano nella Vigna di Leonardo

**Terreno:** argilla medio impasto mediamente ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 4.000 viti per ettaro

**Resa in uva** 1/1,5 kg per vite

**Vendemmia** prima decade di Settembre

### DATI ANALITICI:

**Gradazione alcolica:** 14,50% v/v

**Acidità totale:** 5,40 gr/l

**Ph:** 3,62

**Zuccheri residui:** 1,70 gr/l

**Vinificazione:** fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 20 giorni e torchiatura leggera. Non filtrato.

**Affinamento:** in botti di rovere per 18 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi in bottiglia bordolese

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

**Profumo:** note di cuoio e cioccolato che si aprono dopo qualche secondo ad un ventaglio di sensazioni: dalla terra, ai frutti neri e alle spezie.

**Sapore:** Struttura imponente. Si ripresentano le note di cioccolata, i tannini sono rotondi e ben maturi, il legno perfettamente integrato.

Vino, potente, ma allo stesso tempo elegante e fresco, con finale lungo e definito, in cui ritornano le note della spezia e del mirtillo.

**Abbinamenti:** piatti importanti della cucina maremmana quali la cacciagione, preparazioni di carne strutturate e alla brace, formaggi stagionati.