

# QUARANTANNI

## RISERVA

2018 LUCA MARONI  
98 PUNTI

### DATI COMMERCIALI

**DENOMINAZIONE:** - Rosso Doc Riserva

**COLORE** - Rosso rubino intenso.

**PROFUMO** - Persistente ed etereo, con sentori di vaniglia, cacao, frutti di bosco maturi.

**SAPORE** -Vino caldo ed etereo, di notevole struttura e equilibrio, presenta tannini morbidi che rendono il vino più armonioso. Al retrogusto si ripresentano i sentori di tostato e frutti di bosco dal profumo molto persistente.

### DATI AGRONOMICI

**VITIGNI UTILIZZATI** - 70% Nero d'Avola e 30% Cabernet Sauvignon

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI** - areale di Contrada Giudeo Minore

**ALTITUDINE** - 180 metri sul livello del mare

**TIPO DI SUOLO** - medio impasto tendente all'argilloso

**ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI** - nord-sud

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - Guyot

**CEPPI/HA** - 3500

**RESA UVA QLI/HA** - 80

**EPOCA VENDEMMIA** - seconda decade di settembre.

### DATI ENOLOGICI

**VINIFICAZIONE IN ROSSO** - avvenuta con lieviti selezionati, macerazione di 12 giorni, le temperature sono variate dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. La separazione dei vinaccioli è stata fatta al quinto giorno per mantenere i tannini morbidi del vino. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene spontaneamente, il vino viene affinato in tonneaux da 500 litri e barriques da 225 litri per circa un anno, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

**DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA** - 1 mese prima della commercializzazione.

**VITA MEDIA DEL VINO** - adatto all'invecchiamento

