

DRINKS.

Tenuta Mara Maramia Sangiovese 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409276
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne, Rimini
Embouteilleur	Tenuta Biodinamica Mara, Via Ca' Bacchino, 47832 San Clemente, Italia
Marque	Mara
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16 mois
Dégustation	Des notes juteuses et fruitées de cerises, de fraises et de baies sombres se mêlent à des notes florales et épicées de bois de chêne, de vanille, de cuir et de balsamique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Sangiovese
Étiquette	classique, ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes, gibier
----------------	--

Description

La Tenuta Mara est un cas particulier à plusieurs égards. En 2000, Giordano Emendatori a acheté un terrain de 7 hectares qu'il a planté de vignes de Sangiovese cinq ans plus tard. Il a donné à l'établissement le nom de sa femme, Mara, qui l'assiste encore tous les jours. Dès le début, l'équipe s'est concentrée sur la viticulture biodynamique - les concepts de la biodynamie sont encore plus stricts que ceux de l'agriculture biologique et incluent des éléments cosmiques. Ainsi, la culture des champs est basée sur le calendrier astronomique et les phases de la lune. Seules les préparations naturelles sont autorisées à entrer en contact avec les plantes, tandis que le travail principal est laissé aux micro-organismes sains et actifs du sol. Mais les efforts de la famille Emendatori ne s'arrêtent pas là: ils sonorisent leurs vignes avec de la musique classique de Mozart et d'autres compositeurs (oui, il y a de gros haut-parleurs installés dans le vignoble!). Ils ajoutent également des mélodies de carillons et des chants d'oiseaux. Après tout, il y a des centaines de nichoirs, de trous de chauve-souris et d'hôtels à insectes sur le domaine pour attirer les oiseaux. Dans la cave, on laisse ensuite les vins mûrir au son des chants grégoriens - car Giordano est convaincu que tous ces stimuli ont une influence positive sur les vins.

Le Maramia Sangiovese est fermenté spontanément (sans contrôle de température et avec des levures naturelles) et vieilli pendant 16 mois sur lies fines dans des fûts de chêne de différentes tailles. Il ne subit ni filtrage, ni collage.