

# DRINKS.

## Tenuta Mara Guiry Sangiovese Rubicone IGP 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70087
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Rimini (Émilie-Romagne)
Embouteilleur	Tenuta Biodinamica Mara, Via Ca' Bacchino, 47832 San Clemente, Italie
Marque	Mara
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	des notes fruitées de framboises, de fraises et de cerises noires se fondent avec des tons épicés d'anis étoilé, de gingembre et de menthol.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Rubicone
Étiquette	graphique, classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

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

---

Millésime	2019
-----------	------

---

En accord avec	charcuterie, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes blanches, gibier
----------------	--

## Description

Le Tenuta Mara est un cas particulier à plus d'un titre. En 2000, Giordano Emendatori a acheté un terrain de 7 hectares qu'il a planté de Sangiovese cinq ans plus tard. Il a donné au domaine le nom de sa femme Mara, qui l'assiste encore aujourd'hui au quotidien. Dès le début, l'équipe a misé sur la viticulture biodynamique - les concepts de la biodynamie sont encore plus stricts que ceux de l'agriculture biologique et intègrent des éléments cosmiques. Ainsi, les champs sont cultivés en fonction du calendrier astronomique et des phases de la lune. Seules des préparations naturelles peuvent entrer en contact avec les plantes, tandis que les micro-organismes sains et actifs du sol font l'essentiel du travail. Mais les efforts de la famille Emendatori ne s'arrêtent pas là : ils font résonner leurs vignes avec de la musique classique de Mozart et d'autres compositeurs (oui, de grands haut-parleurs sont installés dans le vignoble !). A cela s'ajoutent les mélodies douces des carillons et les chants d'oiseaux - le domaine compte en effet des centaines de nichoirs à oiseaux, de gîtes à chauves-souris et d'hôtels à insectes qui attirent les petits oiseaux. Dans la cave, les vins peuvent ensuite vieillir au son des chants grégoriens, car Giordano est convaincu que tous ces Stimuli ont une influence positive sur les vins. Le Guiry Sangiovese est fermenté spontanément (c'est-à-dire sans contrôle de température et avec des levures naturelles) et vieilli pendant 12 mois sur lies fines en fûts de chêne français et en fûts de béton. Il est ensuite mis en bouteille pendant six mois. Le vin rouge n'est ni filtré ni collé. Le vin Sangiovese est idéal pour une soirée de dégustation entre connaisseurs ainsi que pour accompagner des entrées robustes et rustiques, des plats principaux à base de viande blanche ou des plateaux de charcuterie. Il est recommandé de consommer ce vin jusqu'en 2027.