

Marmenna Rosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne

Aromat:

Aromat jest świeży, soczysty i pełen energii. Dominują nuty wiśni, czarnej porzeczki i czereśni, którym towarzyszy lekka cierpkość świeżej żurawiny. Całość dopełniają delikatne tony świeżych migdałów i słodkawy zapach kompotu truskawkowego. Bukiet jest lekki, owocowy i bardzo apetyczny.

Smak:

W smaku wino jest niezwykle soczyste, z wyraźnie zaznaczoną kwasowością, która podkreśla świeżość owocu. Styl glou-glou sprawia, że wino pije się lekko i przyjemnie. W ustach powracają nuty świeżej wiśni, porzeczki i truskawkowego kompotu, dając wrażenie chrupkości i rzeźkości.

Potrawy:

Makaron bolognese, pizza

Marmenna Bianco i Marmenna rosso 2024 to pierwszy wypuszczony na rynek rocznik, zrobiony przez nas od początku do końca. Od zaszczepienia wyselekcjonowanych ze starej winnicy dawnych nie modyfikowanych odmian Trebbiano i Sangiovese, poprzez uważną pracę w biologicznej winnicy i kontrolowany proces winifikacji w stali i drewnianych kadziach przy minimalnej ilości siarczanów.

Nasze wina są wyrazem lokalnej tokańskiej ziemi, jej minerałów, wiatrów i powietrza. Jesteśmy w Maremmie, południowej części Toskanii, bardziej dzikiej i zielonej niż renomowane, wypalone słońcem Chianti. Nie wymyślamy nic nowego, odtwarzamy i ratujemy stare winnice w miejscach, gdzie winorośl uprawiana była od ponad tysiąca lat – już przez starożytny lud Etrusków, potem benedyktyńskich mnichów i wreszcie lokalnych winiarzy świadomych potencjału tych ziem.

Staramy się, aby proces winifikacji był jak najmniej interwencyjny. Każdy ruch jest przemyślany i świadomy, od pojemności i materii kadzi, krótkiej maceracji w przypadku Trebbiano (rocznik 2024). Nasze wina są świeże i pijalne od razu, zobaczymy, jak będą dojrzewały w butelce. Pozwolimy im fermentować i dojrzewać w cemencie, w amforach, szukając jak najlepszej ekspresji.

To początek naszej drogi, mamy wspaniałe winiarsko parcele, tradycyjne lokalne odmiany Sangiovese i Trebbiano, wspiera nas natura i lokalna tradycja.

Wino jest wielkim wynalazkiem ludzkości, towarzyszy nam od zarania dziejów. Przez nasze ręce przejdzie do dalszych pokoleń. Staramy się zadbać o nasz etap jak najbardziej świadomie i odpowiedzialnie,
Polacy w Toskanii - Jolanta i Mirosław Gruszka.