



## TENUTA MARA - MARAMATO

### Bianco Ramato I.G.T. Sangiovese 2020 BIO BIODINAMICO



**Ποικιλία:** Sangiovese 100%.



**Αμπελώνας:** Βρίσκεται στην περιοχή του San Clemente, κοντά στο Ρίμινι. Το υψόμετρο είναι 260 μ., ο προσανατολισμός είναι Β.Α και το έδαφος από ασβεστόλιθο και άργιλο. 5.500 ρίζες/εκτάριο.



**Συγκομιδή:** Ο τρύγος γίνεται το τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Η συλλογή του καρπού γίνεται με τα χέρια.



**Οινοποίηση:** Η οινοποίηση είναι φυσική, χωρίς προσθήκη ζυμών. Μετά την εκχύλιση ο φλοιός απομακρύνεται από το γλεύκος. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε μεγάλα δρύινα και διαρκεί 1 ½ μήνα.



**Ωρίμανση:** Παραμονή στις οινολάσπες για 12 μήνες σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Μετά την εμφιάλωση ακολουθεί ωρίμανση στη φιάλη για 6 μήνες.



**Αλκοολικοί βαθμοί:** 14% vol.



**Μέγεθος παραγωγής:** 5.500 φιάλες των 750ml.



**Οργανοληπτικά:** Χρώμα ελαφρώς χάλκινο. Αρώματα από φλοιό πορτοκαλιού, καραμέλα και βανίλια με μια ελαφριά νότα μέντας. Εύγευστο και βελούδινο στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα και πολύ μακρά επίγευση.



**Γευστική αρμονία:** Εξαιρετικό σαν απεριτίφ αλλά και ιδανικός συνδυασμός σε πιάτα με ψάρι ή ακόμη σε πιάτα με κρεμώδεις σάλτσες, με βούτυρο ή ξηρούς καρπούς καθώς και με λευκή τρούφα.



## TENUTA MARA - GUIRY

### Rubicone I.G.T. Sangiovese 2020 BIO - BIODINAMICO



**Ποικιλία:** Sangiovese 100%.



**Αμπελώνας:** Βρίσκεται στην περιοχή του San Clemente, κοντά στο Ρίμινι. Το υψόμετρο είναι 260 μ., ο προσανατολισμός είναι Β.Α και το έδαφος από ασβεστόλιθο και άργιλο. 5.500 ρίζες/εκτάριο.



**Συγκομιδή:** Ο τρύγος γίνεται το τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Η συλλογή του καρπού γίνεται με τα χέρια.



**Οινοποίηση:** Η οινοποίηση είναι φυσική, χωρίς προσθήκη ζυμών, γίνεται σε μεγάλα ξύλινα, κωνικά βαρέλια χωρίς ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Ο φλοιός παραμένει στο γλεύκος για ένα μήνα.



**Ωρίμανση:** Παραμονή στις οινολάσπες για 12 μήνες σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Μετά την εμφιάλωση ακολουθεί ωρίμανση στη φιάλη για 6 μήνες.



**Αλκοολικοί βαθμοί:** 14% vol.



**Μέγεθος παραγωγής:** 6.000 φιάλες των 750ml.



**Οργανοληπτικά:** Χρώμα έντονο κόκκινο. Στη μύτη εναλλάσσονται αρώματα τριαντάφυλλου και κόκκινων φρούτων. Ώριμα κεράσια και φράουλα με νότες πορτοκαλιού και δεντρολίβανου. Στο στόμα, η οξύτητα είναι ικανοποιητική και οι τανίνες βελούδινες και επίμονες.



**Γευστική αρμονία:** Συνδυάζεται με ζυμαρικά με πλούσιες σάλτσες, με τόνο, αλλά και μαγειρευτά κρέατα.



## TENUTA MARA - MARAMIA

### Rubicone I.G.T. Sangiovese 2017 BIO - BIODINAMICO



**Ποικιλία:** Sangiovese 100%.



**Αμπελώνας:** Βρίσκεται στην περιοχή του San Clemente, κοντά στο Ρίμινι. Το υψόμετρο είναι 260 μ., ο προσανατολισμός είναι Β.Α και το έδαφος από ασβεστόλιθο και άργιλο. 5.500 ρίζες/εκτάριο.



**Συγκομιδή:** Ο τρύγος γίνεται το τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Η συλλογή του καρπού γίνεται με τα χέρια.



**Οινοποίηση:** Η οινοποίηση είναι φυσική, χωρίς προσθήκη ζυμών. Μετά την εκχύλιση ο φλοιός παραμένει και διαβρέχεται από το γλεύκος για 30 ημέρες. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε μεγάλα δρύινα και διαρκεί 1 ½ μήνα χωρίς ελεγχόμενες θερμοκρασίες.



**Ωρίμανση:** Παραμονή στις οινολάσπες για 15 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια. Μετά την εμφιάλωση ακολουθεί ωρίμανση στη φιάλη για 12 μήνες.



**Αλκοολικοί βαθμοί:** 14% vol.



**Μέγεθος παραγωγής:** 4.500 φιάλες των 750ml.



**Οργανοληπτικά:** Χρώμα Λαμπερό κόκκινο. Αρώματα κόκκινων φρούτων, φραγκοστάφυλου, κανέλας και βιολέτας. Με έντονη φρεσκάδα, πλούσιο σώμα, έντονες τανίνες και ικανοποιητική οξύτητα και μια πικάντικη νότα στο τελείωμα.



**Γευστική αρμονία:** Ιδανικά με καρέ αρνιού, ριζότο ala Milanese, πρώτα πιάτα με μοσχάρι αλλά μπλε τυριά. Ευχάριστο πείραμα ο συνδυασμός με nigiri σολομού.



## TENUTA MARA - INANDAKI

### Spumante I.G.T. Pignoletto 2017 BIO - BIODYNAMICO



**Ποικιλία:** Pignoletto 100%.

**Μέθοδος καλλιέργειας:** Βιοδυναμική



**Αμπελώνας:** Βρίσκεται στην περιοχή του Casalecchio di Reno, κοντά στην Μπολόνια. Το υψόμετρο είναι 220 μ., ο προσανατολισμός είναι Β.Α και το έδαφος από ασβεστόλιθο και άργιλο. 3.500 ρίζες/εκτάριο.



**Συγκομιδή:** Ο τρύγος γίνεται το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου. Η συλλογή του καρπού γίνεται με τα χέρια.



**Οινοποίηση:** Η οινοποίηση είναι φυσική, χωρίς προσθήκη ζυμών. Μετά την εκχύλιση ο φλοιός απομακρύνεται από το γλεύκος. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε μεγάλα δρύινα και διαρκεί 1 ½ μήνα.



**Ωρίμανση:** Οινοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με φυσικές ζύμες. Εμφιάλωση τον Ιανουάριο και δεύτερη ζύμωση στη φιάλη για 9 μήνες με την κλασική μέθοδο και χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους από υπερώριμα σταφύλια.



**Αλκοολικοί βαθμοί:** 12,5% vol.



**Μέγεθος παραγωγής:** 6.000 φιάλες των 750ml.



**Οργανοληπτικά:** Χρυσοκίτρινο χρώμα. Αρώματα φρούτων με νότες λουλουδιών. Στο στόμα, πλούσιο, ισορροπημένο με μεγάλη διάρκεια.



**Γευστική αρμονία:** Εξαιρετικό σαν απεριτίφ αλλά και ιδανικός συνδυασμός με θαλασσινά, αυγοτάραχο ή πατέ.