



LA
SIBILLA

MARSILIANO

Campania Rosso

TIPOLOGIA

Campania Rosso

VITIGNO

Marsigliese, Olivella,
Annarella, Calabrese, Piediroso

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica
con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Un anno di affinamento in acciaio.
Due anni di affinamento
in bottiglia

ABBINAMENTI

Ideale per carni rosse, brasati,
formaggi stagionati, insaccati
e selvaggina

ALLERGENI

Solfiti

Un vino nato dalla sperimentazione con la voglia di mettersi alla prova. Un blend di varietà autoctone dimenticate, recuperate e ripiantate per scoprirne le potenzialità. Un vino che nasce rivalutando vitigni considerati da "taglio", dove la Marsigliese, da cui prende il nome, è una varietà tintoria ricca di tannino che viene bilanciato dalle altre varietà che al contempo donano complessità, struttura e persistenza al sorso.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore porpora intenso, con riflessi granati. Al naso si presenta complesso nei profumi che pian piano si evolvono: partendo dalla frutta sotto spirito, si passa a note di tabacco e cacao, accompagnato da erbe aromatiche ed eucalipto. Resta anche qui la nota, appena accennata, di idrocarburi. Alla beva è pieno, corposo, strutturato con note finali di liquirizia.