

2018 Marsiliana Costa Toscana rosso IGT BIO

Tenuta Marsiliana | Toscana

Der Önologe der Tenuta hat ein Händchen für die Holzeinflüsse im Wein. Nach einer Gärung in offenen Tanks wird weiterhin bevorzugt oxidativ ausgebaut. Für das richtige Gleichgewicht werden sowohl neue, als auch gebrauchte Barriquefässer verwendet. Der Marsiliana ist ein großer Supertoskaner mit einer geschmeidigen Frucht, leichten, erdigen Noten, zupackendem Tannin und einem samtigen, vielschichtigen Körper.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Cassis, Waldboden, Zedernholz
Geschmack	ausgewogene Säure, markantes Tannin, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, Tonneaux
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Lammfleisch, Wild

Produzent

Das ursprünglich rund 8000 Hektar umfassende Gut Marsiliana wurde nach der Enteignung durch den Staat auf die aktuellen 3000 Hektar verkleinert. 150 Hektar davon werden mit Saatgut, 18 mit Weinreben (seit 1995 von Duccio Corsini) bebaut. Die übrige Fläche besteht aus Waldgebiet. Die Familie Corsini führte den Landbau 1759 in der Maremma ein, die zuvor aufgrund der vielen Sümpfe als Malariagebiet bekannt war. Heute gilt das Weinunternehmen als Maßstab des toskanischen Landbaus. Dabei geht Duccio Corsini neue Wege und setzt in der Weinherstellung in erster Linie auf innovative und fortschrittliche Techniken. Das auf einem Hügel liegende Schloss und das angrenzende Land strahlen einen unvergleichlichen Zauber aus und eröffnen einen herrlichen Ausblick, der bis zum Meer reicht.

Gründungsjahr	1700
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	18 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70 000
Rebsortenspiegel	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Vermentino

Tenuta Marsiliana | Localita Marsiliana | IT 58010 Mancian