

CONOI

TOSCANA MAREMMA
DOC ROSSO

2024



VINO ROSSO | BOTT. 0,75 L | 13% ALC. | 16 °C - 18 °C



Denominazione e Nome:

Toscana Maremma DOC Rosso

Produzione: 40.000 bottiglie

Vitigno: Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 30%,
Alicante 30%

Tipologia di suolo: il Cabernet Sauvignon e l'Alicante provengono da terreni prevalentemente sabbiosi e ben drenati, mentre il Syrah è coltivato su parcelle sabbioso-argillose caratterizzate da una maggiore presenza di argilla. Questa diversità pedologica contribuisce a conferire complessità, equilibrio e una distintiva espressione del terroir della Maremma.

Anno di impianto: 2018 / 2020

Densità: 4.500 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 1,5 kg di uva per ceppo

Vendemmia: raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione: dopo la diraspatura, le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice che preserva in gran parte l'integrità degli acini. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, mai superiore ai 26°C. La macerazione si prolunga per 5-6 giorni, favorendo un'estrazione delicata che valorizza la purezza del frutto, l'espressione aromatica e l'equilibrio complessivo del vino.

Affinamento: 50% in acciaio inox e 50% in barrique e tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

CONNOI

TOSCANA MAREMMA
DOC ROSSO

2024



Note degustative

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso offre profumi di mora, ciliegia nera e prugna, arricchiti da erbe mediterranee, pepe nero e spezie dolci, con sfumature di cacao, tabacco e note balsamiche. Al palato è ricco e dinamico: il Cabernet Sauvignon dona struttura, il Syrah eleganza e speziatura, l'Alicante freschezza e succosità. Tannini morbidi e ben integrati sostengono un finale lungo e persistente. Un vino che esprime il carattere mediterraneo della Maremma con equilibrio, freschezza ed eleganza.

Abbinamenti

Connoi è un vino versatile, nato per la tavola. L'equilibrio tra frutto, struttura e freschezza lo rende ideale con un'ampia varietà di preparazioni, dalla cucina toscana a quella contemporanea. Si abbina perfettamente a carni alla griglia, arrosti, piatti a lunga cottura e primi con ragù strutturati. Ottimo anche con salumi, formaggi stagionati e ricette a base di erbe aromatiche mediterranee e verdure di stagione. Un vino autentico, pensato per la convivialità e la condivisione.

Andamento climatico

L'annata 2024 in Maremma è stata equilibrata, con una maturazione graduale e regolare delle uve. Le calde giornate estive, mitigate dall'influenza del Mar Tirreno, hanno favorito il raggiungimento di una completa maturità fenolica, preservando freschezza ed espressione aromatica. I vini ottenuti si distinguono per equilibrio, purezza espressiva e tannini raffinati, interpretando con autenticità il carattere del territorio e l'identità del paesaggio costiero toscano.