



# Azienda Agricola Maria Donata Bianchi

## LA MATTANA

Vino da tavola ROSSO - LA MATTANA

### PROVENIENZA

Vigneti situati nei comuni di Diano Castello (IM).

### UVAGGIO

50% Syrah, 50% Granaccia

### ANNATA

2015

### VINIFICAZIONE

I grappoli raccolti a mano vengono diraspati e pigiati. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce, la macerazione dura più giorni in rispetto al "Bormano", durante i quali vengono utilizzati rimontaggi e follature manuali.

### MATURAZIONE

Circa di 12 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in acciaio.

### DURATA

Più di 10 anni.

### ASPETTO VISIVO

Rosso granato intenso.

### ASPETTO OLFATTIVO

Note di ciliegia e marmellata di frutti di bosco. Intenso odore di liquirizia e tabacco, con un sentore sottile di vaniglia.

### ASPETTO GUSTATIVO

Completo, con una marcata rotondità e struttura. Tannini presenti e con capacità di evolvere. La nota tostata e liquirizia sono molto marcati, accompagnati e bilanciati dal gusto di frutti rossi.

### ABBINAMENTI

Piatti complessi, a base di carne rossa e formaggi.

L'uomo in etichetta è Agostino Bianchi, antenato della nostra famiglia. Un uomo unico e poliedrico: fu ispettore dei boschi e delle selve sotto Napoleone e scrisse il primo trattato sulla mosca olearia. Un'etichetta speciale per un vino fuori dal comune, che viene prodotto solo nelle annate eccezionali.

