

# MARIMAR TORRES

## CALIFORNIA

Situata nelle dolci colline dell'ovest della famosa contea di Sonoma, la Russian River Valley presenta il microclima ideale per la perfetta maturazione delle uve di Chardonnay e Pinot Noir. A sole 10 miglia dall'Oceano Pacifico e a 50 miglia dalla città di San Francisco, il clima del "Don Miguel Vineyard" è mitigato dalle fresche brezze marine e dalle dolci nebbie mattutine. Oggigiorno, con solamente 30 acri di terreno piantati a Chardonnay e 27 a Pinot Noir, il Don Miguel Vineyard presenta delle peculiarità uniche che gli permettono di produrre dei vini che possiamo definire autentici fuoriclasse; a partire dalla forma delle piante, che vengono tenute basse per garantire il massimo nutrimento ai grappoli d'uva, a seguire il posizionamento su dolci colline, che ottimizzano l'esposizione al sole, e soprattutto l'altissima densità delle viti, che è di 2000 piante per acro, circa quattro volte maggiore della normale densità che si usa nei vigneti in California. Quest'ultima particolarità permette alle viti di entrare in competizione tra loro per il nutrimento delle radici, e così facendo diminuisce di molto la resa di uva per pianta, producendo come risultato la massima concentrazione di aromi e di fragranza per ogni singolo chicco d'uva. In questo modo le rese sono bassissime e il lavoro nel vigneto molto duro e dispendioso, ma le viti sono più sane e longeve e i vini che ne derivano sono di una classe ed eleganza unica, con una concentrazione di aromi assolutamente

## MARIMAR TORRES

### Marimar Bianco

**D.O.C.: Russian River Valley - CODICE: 01454**

**Varietà delle uve:** Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**La vigna:** situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.

**Tipo di fermentazione:** malolattica. La fermentazione è avvenuta in rovere francese.

**Invecchiamento:** il vino viene invecchiato in rovere francese per otto mesi e successivamente affinato in bottiglia per oltre un anno.

**Commenti:** grandi complessità di aromi provengono dai tre differenti cloni: pera fresca e mela Pippin dal See; sentori floreali di caprifoglio e di pesca e albicocca dal Rued; mandarino e un accenno di spezie dallo Spring Mountain. Un vino con una eccellente struttura e concentrazione, con un lungo potenziale di invecchiamento.

**Suggerimenti di servizio:** accompagna molto



## MARIMAR TORRES

### Marimar Rosso

**D.O.C.: Russian River Valley - CODICE: 01499**

**Varietà delle uve:** Pinot Noir.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**La vigna:** situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.

**Invecchiamento:** il vino viene invecchiato in barrique di rovere francese e affinato in bottiglia per oltre un anno prima di lasciare la cantina.

**Commenti:** intensi aromi di lamponi e bacche rosse. Un accenno di spezie (cannella e chiodi di garofano) aggiunge un'intrigante nota di complessità. Sul palato mostra concentrazione e ricchezza, con tannini morbidi e vellutati; la sua struttura robusta promette un lungo potenziale di invecchiamento.

**Suggerimenti di servizio:** si abbina a carni bianche, salumi e pesce in salse elaborate.

