



*Fattoria*  
**TERRE DEL MARCHESATO**  
- FAMIGLIA FUSELLI -  
BOLGHERI

**MARCHESALE**

# MARCHESALE

## DOC BOLGHERI SUPERIORE



L'eleganza di questo territorio è immediatamente percepibile al primo sorso di Marchesale, il vessillo di Terre del Marchesato. Inizialmente nasceva come Syrah in purezza, distinguendosi di anno in anno per la sua eleganza e raffinatezza. Dall'annata 2017 il grande passo, diventando DOC Bolgheri Superiore, per questo motivo viene assemblato agli altri tre vitigni rappresentativi per il territorio di Bolgheri: il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot; creando un connubio perfetto che dà vita ad un vino elegante ma fortemente avvolgente ed equilibrato.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura. La fermentazione alcolica avviene in tini conici d'acciaio a temperatura controllata tra 24° / 26° C per una settimana alla quale seguono 10 / 15 giorni di macerazione essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini. L'affinamento si svolge in barriques di primo e secondo passaggio di rovere francese, nella barricaia a temperatura e umidità controllata durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica, necessari per ammorbidente i toni. Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

**Uvaggio:** Syrah 50%, Cabernet S. 30%, Merlot 15%, Petit Verdot 5%

**Vinificazione:** In tini conici d'acciaio con lunga macerazione

**Affinamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio



750 ml - 1,5 lt. - 3 lt. - 6 lt.

**Alcol:** 14% Vol.

**Temperatura di Servizio:**  
16 - 18° C

**Produzione Annua:**  
5.000 bottiglie

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** limpido di un colore rosso rubino molto intenso, buona densità nel bicchiere.

**Profumi:** Al naso si avvertono inizialmente sentori di frutta nera matura come la mela ribes, poi note balsamiche dove spicca una bella nota di menta, seguono note speziate di pepe nero, conclude con agrumi e bergamotto.

**Sapore:** si confermano le sensazioni olfattive di frutti neri, un mentolato piacevolissimo, note di cacao amaro, una bella struttura, si distende al centro bocca saturandolo piacevolmente.

**Abbinamento ideale:** pappardelle con sugo di suino, grigliata, maialino arrosto, porchetta, formaggi a media/lunga stagionatura come Pecorino o Parmigiano da 30-36 mesi.

**Piatto perfetto:** Bistecca alla fiorentina.

# MARCHESALE

## RICONOSCIMENTI PER ANNATA



<b>2008</b>	<b>93/100</b> - Veronelli <b>93/100</b> - Wine Enthusiast <b>92/100</b> - Falstaff	<b>2009</b>	<b>94/100</b> - Wine Enthusiast <b>93/100</b> - Veronelli <b>93/100</b> - Wine Advocate	<b>2013</b>	<b>93/100</b> - Falstaff <b>91/100</b> - Wine Advocate <b>90/100</b> - Veronelli	<b>2015</b>	<b>94/100</b> - Falstaff <b>92/100</b> - James Suckling <b>92/100</b> - Wine Advocate
<b>2018</b>	<b>95/100</b> - WinesCritic <b>93/100</b> - James Suckling <b>92/100</b> - Falstaff <b>91/100</b> - Wein.plus <b>91/100</b> - Wine Advocate	<b>2017</b>	<b>95/100</b> - Doctor Wine <b>93/100</b> - James Suckling <b>92/100</b> - WinesCritic <b>91/100</b> - Wine Advocate	<b>2016</b>	<b>93/100</b> - James Suckling <b>90/100</b> - WinesCritic		
<b>2019</b>	<b>96/100</b> - WinesCritic <b>94/100</b> - Veronelli <b>93/100</b> - Wein.plus <b>92/100</b> - James Suckling <b>92/100</b> - Falstaff	<b>2020</b>	<b>93/100</b> - Falstaff <b>3,5/4</b> - Vitae (AIS) <b>92/100</b> - Wein.plus <b>91/100</b> - WinesCritic	<b>2021</b>	<b>96/100</b> - WinesCritic <b>94/100</b> - Veronelli <b>93/100</b> - Wein.plus		