



MAORO

Linea tradizionale

Ottenuto da un'attenta cernita di uve Cannonau e di poche altre prestigiose uve a bacca nera, presenti nel vigneto. Il nostro vino "Maoro" di colore rosso rubino, superbo, di inconfondibile personalità, incarna la tradizione vitivinicola locale e rispecchia le caratteristiche ed il prestigio del suo territorio, suggestivo, altruista e generoso.

I nostri vini nascono da uva esclusivamente prodotta nella tenuta di famiglia, da vigneti impiantati nell'anno 1979, la vendemmia è manuale, eseguita nell'ultima settimana di Settembre.

*La vinificazione viene realizzata con metodo tradizionale locale, con un'attenta selezione delle uve, la fermentazione è naturale, con una macerazione di circa 10-12 giorni, con un buon utilizzo della tecnica del "Delestage".
Pigiatura soffice al 60/65%.*

Il vino subisce un leggero invecchiamento in modo da dargli le giuste caratteristiche organolettiche di tipicità.

L'affinamento finale avviene in bottiglia, il vino esprime le sue migliori caratteristiche dopo un affinamento di almeno 6/12 mesi.

La conservazione avviene in ambiente con temperatura costante e luce controllata, la gradazione alcolica del nostro vino, varia a seconda dell'annata di produzione 14.5% vol.

Il vino non subisce nessun tipo di filtrazione per preservare aromi e profumi originari tipici del vitigno di conseguenza eventuali residui in bottiglia risultano del tutto naturali.

Il nostro vino, si accosta bene ai primi piatti con sughi corposi, ideale per carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi.



MAORO

Linea tradizionale

CLASSIFICAZIONE

Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.

PROVENIENZA

Vigneti Zicca Francesco, in agro di Villagrande Strisaili, 200 metri circa sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO VIGNETO

1979.

SUOLO

Granitico, strati rocciosi disgregati.

UVAGGIO

Cannonau di Sardegna 85%, Monica, Pascale e altri vitigni a bacca nera 15%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, Guyot.

CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati calde e ventilate.

VENDEMMIA

Manuale tradizionale, ultima settimana di Settembre prima settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Tradizionale locale, con un attenta selezione delle uve. Fermentazione naturale.

Macerazione di circa 10-12 giorni con buon utilizzo della tecnica del Delestage.

Pigiatura soffice al 60/65%.

INVECCHIAMENTO

Subisce un leggero invecchiamento in modo da dargli le giuste caratteristiche organolettiche di tipicità.

AFFINAMENTO

Esprime le sue migliori caratteristiche dopo un affinamento di almeno 6/12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione con l'invecchiamento.

Olfatto: profumo vinoso che ricorda la macchia mediterranea il Cisto, il Mirto e il Corbezzolo.

Gusto: strutturato, pieno, equilibrato, fine e persistente, di inconfondibile personalità.

CONSERVAZIONE

Ambiente, temperatura e luce controllata, con bottiglia adagiata in posizione orizzontale.

GRADAZIONE

A seconda dell'annata di produzione (14.5% Vol.)

SERVIZIO

Calice con imboccatura larga, temperatura 16-18 °C.

ABBINAMENTI

Abbinamenti: ottimo per primi piatti con Sughì "corposi" ed elaborati, a base di funghi, carni, formaggi e selvaggina, perfetto per arrosti di carni rosse, secondi piatti di cacciagione, formaggi di media stagionatura.

FORMATO

0,75 Lt (su richiesta 0, 375 Lt, 1.5 Lt, e 3 Lt)



MAORO

Traditional line

MAORO is a Sardinian IGT (Typical Geographical Indication) called Isola dei Nuraghi. Planted 200 metres above sea level, Cannonau comes from Francis Zicca's vineyards in the countryside of Villagrande Strisaili. The vineyards were planted in 1979 on a granite bedrock. In addition to Cannonau there is also some Monica, Pascale and Alicante trained to Guyot. In these Mediterranean conditions, winters are mild and summers are hot and windy with little rainfall. Consequently a manual harvest is done in September before a natural fermentation and 10-12 day maceration takes place. The wine ages of 6 to 12 months in bottle. This wine pairs well with 'full bodied' dishes based on mushrooms, meats, cheeses and game. The wine is an intense ruby red with reflections tending towards orange with age. On the nose it is reminiscent of citrus, myrtle and arbutus while the body is full, structured, delicate and persistent. It has a unique personality.

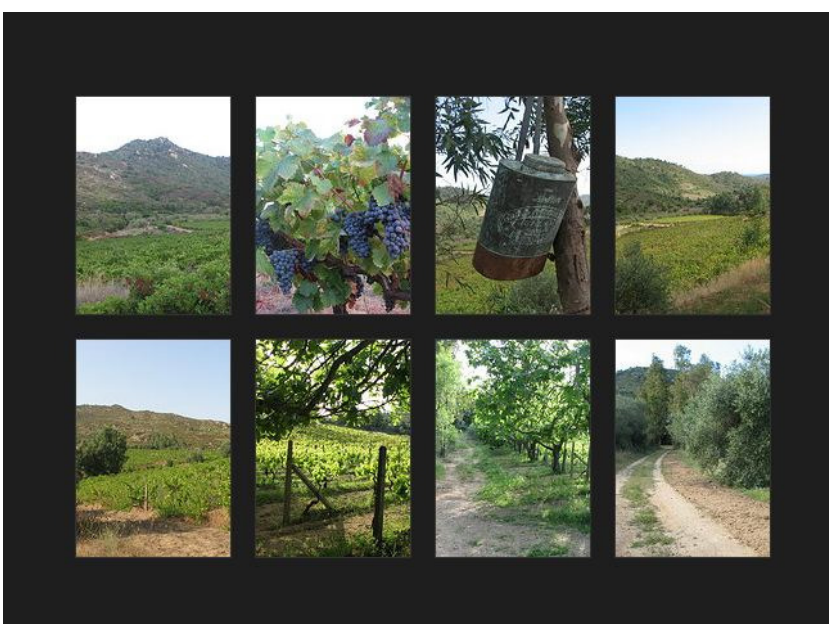
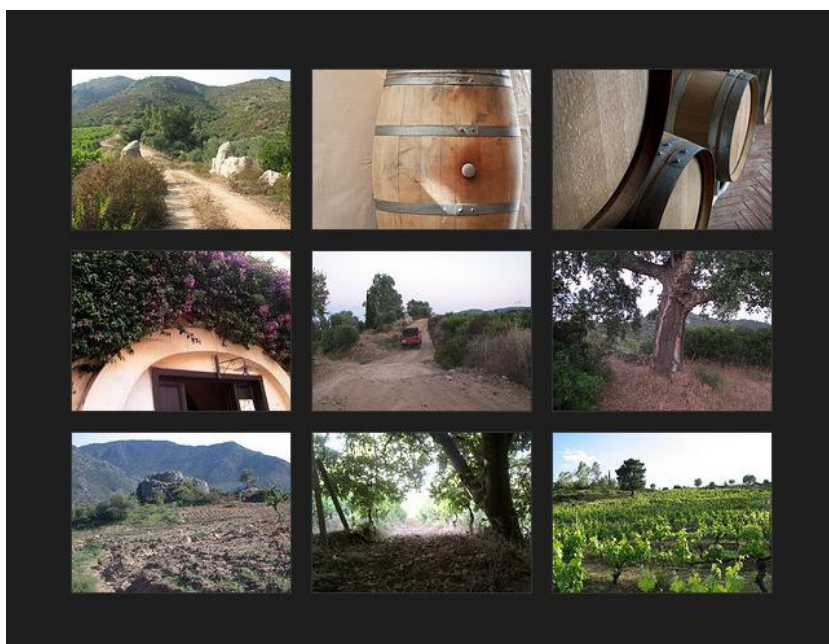




MAORO
Linea tradizionale



Azienda vitivinicola VIGNETI ZICCA SRL P.I. 01410920910 REA NU 99036 Imb. OG127
SEDE FISCALE, CANTINE E VIGNETO: Località "Corru Trubutzu" 08049 VILLAGRANDE STRISAILI (OG)
UFFICI: Via Maria Grazia Deledda 13/b, 08040 ELINI (OG) Tel +39 0782 349012
www.vignetizicca.com E-mail vignetizicca@gmail.com Pec vignetiziccasrl@legalmail.it



Azienda vitivinicola VIGNETI ZICCA SRL P.I. 01410920910 REA NU 99036 Imb. OG127
 SEDE FISCALE, CANTINE E VIGNETO: Località "Corru Trubutzu" 08049 VILLAGRANDE STRISAILI (OG)
 UFFICI: Via Maria Grazia Deledda 13/b, 08040 ELINI (OG) Tel +39 0782 349012
www.vignetzicca.com E-mail vignetzicca@gmail.com Pec vignetziccasrl@legalmail.it