



Chaos

Marche Rosso IGT



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Il vino ha trovato il suo nome in onore della teoria matematica del Caos. L'etichetta cambia ogni anno, mostrando successivi particolari dell'insieme di Mandelbrot. Chaos nasce nel 1997 risultato della prima vendemmia di una vigna sperimentale.

Fermentazione a temperatura controllata di 28 °C. Inoculo con lieviti selezionati. Macerazione sulle bucce per 7-10 giorni. Maturazione per 12 mesi in barrique di 1°, 2° e 3° passaggio. Assemblaggio e riposo in acciaio per ulteriori 9 mesi. Messa in commercio dopo circa 2 anni di affinamento in bottiglia.

Profilo Organolettico

Colore rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è stratificato e complesso con sentori fruttati, speziati e finemente balsamici. L'ingresso in bocca è molto delicato e la lunghezza del tannino conferisce al vino stesso grande armonia e bevibilità.

Abbinamenti

Carni rosse, preferibilmente a cottura veloce, come tagliate, Fiorentina e piccione. Particolarmente indicato sulle cucine speziate. Ottimo su formaggi di media stagionatura come i nostri tipici pecorini marchigiani.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Merlot, Syrah, Montepulciano
-  16/18 °C
-  Calice ballon