

Visita guidata al vigneto e alla cantina aziendale

Orari di visita

lun-mer-gio 15-17

Prezzo

15€

Durata

1h

Prezzo vino

Fermi

6.50€

Methode

champenoise

8€

La prenotazione dev'essere effettuata almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività scrivendo a info@agriturismomarani.com



Grazie e benvenuti in azienda

L'olio e il vino sono i principali prodotti della nostra campagna. 10,000 m quadri sono dedicati alle viti.

Il vigneto è gestito con criteri di lotta integrata.

La corretta concimazione sia del suolo che fogliare aiuta lo sviluppo di autodifese della pianta.

Merlot, Cabernet, Sauvignon e Carmenere producono un vino rosso robusto, sapido, di elevata persistenza olfattiva.

La produzione, strettamente correlata all'andamento climatico annuale, talvolta permette la lavorazione in purezza dei singoli uvaggi, talvolta un blend di tutti o di alcuni.

Pari resistenza olfattiva, caratterizzata da complesse note di fruttato che si ripetono anche al gusto, si trova nel vino bianco, frutto di Pinot bianco, Incrocio Manzoni e Sauvignon.

Anche per i bianchi la produzione è sempre legata a fattori climatici e ambientali.

In alcune annate si lavorano gli uvaggi separatamente, altre annate invece determinano blend interessanti.