

TENUTA  
MAULE

vini vulcanici



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 22
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER
RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING				

# LA CHIOCCIA DEL SPEZIÉR

## VENETO ROSSO IGT - PIWI



Selva di Montebello (VI)  
Terreno La Chioccia



Vino rosso fermo



Fermentazione con  
macerazione sulle bucce  
per 15 giorni.



15,5 %vol



**Aspetto:** Un rubino intenso dipinge il bicchiere, un invito visivo alla profonda ricchezza di questo Merlot Khorus e Cabernet Volos.

**Naso:** Il bouquet aromatico canta una sinfonia di profumi intensi, un'ode alla natura. Sottobosco, mirtillo e mora maturi s'intrecciano con la dolcezza di prugna matura. Una nota leggera di vegetale secco si unisce alla rosa scarlatta, al tabacco e al pepe, mentre sottolinei di cacao e amarene sotto spirito aggiungono profondità, con una dolce nota finale di liquirizia.

**Bocca:** La bocca è il palcoscenico dell'intensità, con il vino che si presenta tannico e avvolgente. Una rotondità delicata abbraccia il palato, rivelando nuovamente il tabacco e le spezie. La persistente sensazione di calore nel lungo retrogusto completa un'esperienza che rimane impressa.



**Abbinamento:** brasato di cinghiale



100% Soreli - vitigno PIWI



Raccolta manuale a metà  
settembre e leggero  
appassimento pre-pigiatura



Sosta in acciaio su fecce  
nobili per 6 mesi con  
batonnage ogni due giorni.  
Affinamento in tonneaux  
e cemento per 18 mesi e  
successivamente 6 mesi in  
bottiglia.



Temperatura ideale: 16°C

## Il racconto dietro al vino

Nella città di Venezia viveva uno speziér, rinomato per la creazione di profumi avvolgenti e rimedi unici. Egli non era uno speciale comune; possedeva il segreto per la creazione della bevanda perfetta, una formula tramandata di generazione in generazione.

Dedicava le sue giornate a mescolare erbe aromatiche e spezie rare, creando un elisir che poteva incantare i sensi. Una notte, mentre lavorava nel suo laboratorio, la magia colpì la sua bottega. Una chioccia bianca e soffice apparve davanti a lui. Era una creatura incantata, che con un curioso sguardo, si avvicinò all'elisir perfetto, e lo assaporò. Nell'istante in cui bevve, qualcosa di magico accadde.

Da quel giorno, la chioccia cominciò a produrre uova speciali. Ogni uovo era magnificamente intarsiato e profumato con gli aromi delle erbe e delle spezie della bottega, capace di inebriare tutti i sensi. Le notizie di queste straordinarie uova si diffusero rapidamente, e i sovrani di terre lontane desideravano possedere la chioccia magica.

Così lo speziér la nascose in una terra segreta circondata da colline lussureggianti. Questa terra, battezzata da allora col nome di Chioccia, era un rifugio incantato dove la magia delle uova prosperava. Solo pochi fortunati conoscevano il suo nome. Continuaron a preservare il segreto della Chioccia, e la storia diventò una leggenda che si tramanda ancora di bocca in bocca.