



# 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, realizzata allo scopo di individuare nuovi cloni del vitigno Montepulciano e di valutare l'eventuale idoneità nel nostro territorio di altri vitigni, italiani e francesi, fra cui il Merlot e il Syrah. Le Uve, accuratamente selezionate, fermentano in acciaio. Successivamente il vino viene fatto maturare in barrique per 12-18 mesi e completa la sua evoluzione con un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

## 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.
-  16/18 °C
-  Calice ballon