



## Moreccio

Denominazione d'Origine Controllata – Bolgheri

### Vendemmia 2008

UBICAZIONE VIGNETI	Bolgheri (LI)
ALTITUDINE	30/50 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, Sud - Ovest
ESTENSIONE DEI VIGNETI	12,00 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1995 e 2000
CARATTERISTICHE TERRENO	Suoli sabbioso-argillosi, con presenza di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Syrah 30% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 40%
EPOCA VENDEMMIA	Syrah: metà settembre Merlot: fine agosto Cabernet Sauvignon: fine settembre
VINIFICAZIONE E PROCESSO DI INVECCHIAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per circa 20 giorni ad una temperatura di 26-28° C. Maturazione in barriques di rovere francese di II° passaggio per 4 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C

Note