



MORECCIO - *DOC Bolgheri*

Varietà: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% e Syrah 30%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione vigneti: Bolgheri (Livorno)

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Anno di impianto: 1995 e 2000

Caratteristiche del terreno: suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 80 q/ha

Contenitori fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26/28° C

Durata fermentazione: 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve

Fermentazione malolattica: spontanea nel corso dell'affinamento

Durata affinamento: almeno 6 mesi in barriques di 3°- 4° passaggio

Affinamento bottiglia: 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Il Moreccio è un vino moderno che esprime la piacevolezza dei vini della costa Toscana, frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso contribuiscono a rendere il Moreccio un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione toscana e ottimo anche come vino da compagnia.

Temperatura di servizio: 16° C

