

CASA DI TERRA

MORECCIO - BOLGHERI DOC

E' il primo vino nato a Casa di Terra e da sempre unisce in un blend equilibrato le varietà tipiche di Bolgheri. Moreccio è un vino moderno che esprime l'equilibrio e la piacevolezza unici che solo il territorio di Bolgheri sa trasmettere al vino. Un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione, ottimo come vino da compagnia.



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

Resa per ettaro: 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Il tannino levigato e setoso contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccio un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, tagliere di affettati, ragù di carne, carni rosse alla griglia