

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



Der aus Sangiovese-, Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Trauben hergestellte und in Eichenfässern gereifte Mora del Roveto ist ein Rotwein mit eleganten Aromen roter Früchte, der durch seinen entschiedenen und umhüllenden Charakter fasziniert.

WEINSORTE: Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese

BODEN: sandig (85%) mit Spuren von Lehm (10%) und Schluff (5%), helle Farbe, mittlere Tiefe

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet, in Körbe gelegt und in den Weinkeller transportiert. Nach einer sorgfältigen Auswahl werden sie abgebeert und gepresst, gefolgt von einer je nach Jahrgang etwa 13-15 Tage dauernden Mazeration mit häufigem Umpumpen bei einer Temperatur von etwa 28°C. Die malolaktische Gärung findet in Zementbehältern statt.

GESCHMACKSNOTEN

Dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Intensiv in der Nase mit deutlichen Noten von kleinen roten Früchten. Weiche und einhüllende Wirkung am Gaumen mit angenehmem, anhaltendem Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Unser Mora del Roveto passt gut zu weißem und rotem Fleisch, Nudeln mit Fleischsoße, Lasagne und der traditionellen toskanischen Küche.