

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



Produit à base de raisins Sangiovese, Merlot et Cabernet Sauvignon et affiné en fûts de chêne, Mora del Roveto est un vin rouge aux élégants arômes de fruits rouges qui fascine par son caractère décidé et enveloppant.

CÉPAGES: Cabernet Sauvignon, Merlot et Sangiovese
TERROIR: sableux (85%) avec des traces d'argile (10%) et de limon (5%), couleur claire, profondeur moyenne.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5 000 pieds à l'hectare.

SYSTÈME DE CONDUITE: cordon de Royat à 80 cm du sol

RENDEMENT À L'HECTARE: 70 quintaux

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers et transportés à la cave. Après une sélection attentive, ils sont éraflés et pressés. Suit une période de macération de 13/15 jours selon les millésimes, avec des remontages fréquents à 28°C de température environ. La fermentation malolactique se déroule dans des cuves en béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur foncée aux reflets violacés. Nez intense avec des notes marquées de petits fruits rouges. Impact moelleux et enveloppant au palais avec une finale agréable existante.

ACCORDS

Notre Mora del Roveto s'accorde bien aux viandes blanches et rouges, aux pâtes à la sauce à la viande, aux lasagnes et à toute la cuisine traditionnelle toscane.