

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



Prodotto con uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e affinato in barrique di rovere, Mora del Roveto è un vino rosso con eleganti aromi di frutti rossi che affascina per il suo carattere deciso ed avvolgente.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese
TERRENO: sabbioso (85%) con tracce di argilla (10%) e limo (5%), colore chiaro, media profondità
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo
RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste e trasportate in cantina. Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate; segue un periodo di macerazione di circa 13/15 giorni, a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 28°C. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore scuro con sfumature violacee. Intenso al naso con spiccate note di piccoli frutti rossi. Impatto morbido e avvolgente al palato con un piacevole finale persistente.

ABBINAMENTI

Il nostro Mora del Roveto si sposa bene con le carni bianche e rosse, la pasta al ragù, le lasagne e tutta la cucina tradizionale toscana.