

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



Die Brombeere ist die süßeste Frucht und versteckt sich zwischen den Schwierigkeiten und Dornen der Brombeersträuchern, ein Tribut an unser Gebiet, sicherlich schwierig aufgrund seiner Eigenschaften, aber in der Lage, sensationelle Weine hervorzubringen.

Ein Wein mit eleganten Aromen von roten Früchten, der durch seinen starken und einhüllenden Charakter besticht.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten zur Weinkellerei transportiert. Nach gründlichem Selektieren werden sie entrappt und gepresst. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von ungefähr 13-15 Tagen. Das Unterstoßen und Umpumpen erfolgt unter Berücksichtigung der Matrix. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist er intensiv, mit deutlichen Noten von kleinen roten Früchten. Am Gaumen ist er weich und umhüllend, mit einem anhaltenden und angenehmen Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt hervorragend zu weißem und rotem Fleisch, Pasta mit Fleischsoße, Lasagne und allen traditionellen toskanischen Gerichten.