

# Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



*La mora è il dolcissimo frutto che cresce nascosto tra le difficoltà e le spine dei rovi, un omaggio al nostro territorio, sicuramente difficile per le sue caratteristiche, ma capace di regalare vini strepitosi. Un vino dagli eleganti aromi di frutti rossi, che saprà conquistarvi con il suo carattere deciso ed avvolgente.*

## VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano ed inserite in bins per essere trasportate in cantina. Dopo un'accurata cernita, vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di circa 13/15 giorni, a seconda dell'annata. Si effettuano follature e rimontaggi rispettando la matrice. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi di cemento.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso con sfumature violacee. Al naso si presenta intenso, con note evidenti di piccoli frutti rossi. Al palato risulta morbido, avvolgente, con un finale persistente e piacevole.

## ABBINAMENTI

Si sposa elegantemente con carni bianche e rosse, pasta al ragù, lasagne e tutti i piatti della tradizione toscana.