

MORAIA

SUPERTUSCAN



Il nome **Moraia** prende origine dal nome di una vecchia fattoria dove crescevano alberi di gelso (more) fino dal XVII sec; una terra fertile che i locali usavano chiamare "il Filetto" Un **supertuscan** superbo nato da melange di uve toscane e francesi

Classificazione

I.G.T. Toscana Rosso da uve biologiche

Vitigno

50% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot

Esposizione

Sud / Sud-Ovest

Anno di impianto

2002-2003

Sistema di allevamento

cordone speronato

Sesto d'impianto

6400 ceppi / ha

Resa uva per ettaro

5.000 Kg

Vinificazione

cernita a mano, diraspatura e pigiatura soffice delle uve. Le follature sono effettuate giornalmente per un'ottimale fermentazione ed estrazione dalle vinacce. Sfecciatura a freddo del vino per decantazione naturale

Invecchiamento

dopo la fermentazione malolattica, 12 mesi in Tonneaux

Affinamento

in bottiglia per 18 mesi

Esame organolettico

di colore rubino con profumo di buona ampiezza e di buona persistenza. I sentori sono vinosi da giovane per poi trasformarsi con l'invecchiamento in prugna e ciliegia matura, con note speziate e vanigliate caratteristiche del rovere. Gusto morbido con fine bocca piacevolmente amarognolo. Sapido. Tannini eleganti e setosi.

Abbinamenti

classico da tavola ricca, sia su primi piatti con salse rosse e scure sia con secondi piatti a base di arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18 °C

