



## MORECCIO BOLGHERI

### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 10% Syrah

**Ubicazione:** Bolgheri

**Esposizione:** Sud-Sud ovest

**Anno impianto:** 2002-2013

**Tipologia suolo:** Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità d'impianto:** 5600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 85 q.li

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento.

**Affinamento:** almeno 6 mesi in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio e 6 mesi in bottiglia

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta rossa, vaniglia, spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccio un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere.

