

*Il Moro*

SELEZIONE DI UVE A BACCA ROSSA

**VM**

**VILLA MORO**



**Zona di produzione:** Tenute Villa Moro Vini

**Denominazione:** Il Moro

**Uve:** selezione di uve a bacca rossa

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Tecnologia:** vendemmia nella prima decade di ottobre, dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le nobili bucce per circa 5-6 giorni, ad una temperatura di 25°C, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Segue la svinatura, l'affinamento in botticelle di rovere per 12 mesi e l'imbottigliamento.

**Colore:** rosso rubino brillante, con intensi riflessi violacei, scorrevole nel bicchiere.

**Profumo:** molto intenso ed erbaceo, ricorda la frutta rossa matura come ciliegia, mora e lampone, con note speziate.

**Gusto:** elegante, tannico, gradevolmente speziato grazie all'invecchiamento in Barrique di rovere francese e da un lungo affinamento in bottiglia.

**Abbinamenti:** accompagna salumi, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, anche piatti a base di agnello.

---

**Gradi:** 13,5

**Acidità:** 5,50 g/l

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C