

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