

Tenore

SELEZIONE DI UVE A BACCA ROSSA

VM

VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini

Denominazione: Tenore

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. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati sino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino intenso da giovane, con intensi riflessi granati se invecchiato.

Profumo: molto complesso ed intenso, spicca la frutta rossa matura con note leggermente erbacee.

Gusto: pieno, schietto e armonico, con ricchezza di aromi e tannini dolci.

Abbinamenti: accompagna alla perfezione i piatti tipici veneti, frittate, salumi, carni rosse e formaggi stagionati.

Gradi: 12,5

Acidità: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 18-20 °C