

# CASA DI TERRA

## MORECCINO

*Un vino che unisce in un blend equilibrato le varietà tipiche di Bolgheri.*

*Il Moreccino è un vino moderno che nasce*

*con l'idea di esprimere l'equilibrio e la piacevolezza, che contraddistinguono il territorio di Bolgheri*

*Un vino piacevole da gustare in ottima compagnia*



## VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica

**Ubicazione:** Bolgheri- Vigneti Via Bolgherese

**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:** 6.500 piante/Ha

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

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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Frutti rossi e note speziate rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Il tannino delicato che contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccino un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere*

## ABBINAMENTI

*Ottimo come aperitivo, tagliere di affettati, ragù di carne, carni rosse alla griglia*

[www.fattoriacasaditerra.com](http://www.fattoriacasaditerra.com)

[info@fattoriacasaditerra.com](mailto:info@fattoriacasaditerra.com)

  
CASA DI TERRA