

FATTORIA CASA DI TERRA

MORECCIO BOLGHERI DOC

Il Moreccio è un vino moderno che esprime la piacevolezza dei vini della costa Toscana. Un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione toscana e ottimo anche come vino da compagnia.

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

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud-Sud ovest

Anno impianto:1995-2000

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

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro : 80 q.li

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.

DURATA AFFIMAMENTO: almeno 6 mesi in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio .

AFFINAMENTO BOTTIGLIA: 6 mesi

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



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta rossa , vaniglia spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante, il tannino levigato e setoso

Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728 Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM