



VINO DEL MORO

Merlot

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana

Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio

Altitudine: 90 m. s.l.m.

Esposizione: sud sud-est

Terreno: tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

Uve: 85% Merlot + 15% Corvina

Numero ceppi ettaro: 5200

Produzione per vigna: 1,8 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Appassimento: eliminazione manuale delle foglie che coprono i grappoli, appassimento in pianta per 15 giorni

Vendemmia: meccanica primi Ottobre

Vinificazione: in rosso con crio -macerazione delle uve per 48 ore a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto per estrarre il più possibile gli aromi dalle bucce, successivo inizio della fermentazione alcolica con le bucce a temperatura di 20 gradi in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni. Interruzione volontaria della fermentazione a 14 gradi alcol per avere residuo zuccherino naturale. Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento

Maturazione e affinamento: bottiglia minimo 6 mesi.

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 5,70 g/litro

Ph: 3,40

Zuccheri: 7 g/litro

Longevità: 4 anni

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Caratteristiche e abbinamento: colore rubino molto intenso, profumo fruttato e speziato, gusto pieno, asciutto, armonico, nel complesso molto piacevole.

Indicato per primi piatti saporiti, carni rosse, stufati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, bolliti.

Bottiglia: bordolese conica storica

Formato: 750 ml.

Tappo: Nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

Cartone: 6 bottiglie stese.