



MORANNA

Nome: Moranna

Tipologia: Rosso Toscano I.G.T.

Vitigno: Sangiovese 85%,
Merlot 15%

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine dei vigneti:

280 metri s.l.m.

Terreno: roccia argillosa e scistosa molto friabile, ricca di scheletro

Vendemmia: uva selezionata e raccolta a mano.

Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 20-25 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione vengono eseguiti rimontaggi periodici a tempi

programmati elettronicamente

Maturazione: 12 mesi in botticelle di rovere Allier da 225 litri.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Olfatto: intenso e di buona persistenza, con sapori di frutta rossa matura e aromi speziati

Gusto: caldo, sapido di buona struttura

Gradazione: 13% Vol.

Abbinamento: carni rosse, alla brace od anche salsate, caccagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18° C.

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....



Zona: Fezzana

**In questa zona
produciamo anche:
Sangiovese**

