



CECCHI



LA MORA Toscana IGT Rosato 2025

Note di vendemmia: l'andamento stagionale della vendemmia 2025 è stato caratterizzato da un grande equilibrio, sia nella fase primaverile, ricca di piogge che hanno garantito una risorsa idrica disponibile nel tempo, che in una estate fresca, intercalata anche questa da sporadici eventi piovosi. Il mese di giugno si era presentato con temperature al di sopra della media stagionale, ma con le piogge dei primi giorni di luglio si sono ripristinate temperature in linea con le estati più miti.

Note di degustazione: vino dal piacevole colore rosa tenue. Profumo fresco con amabili sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia. Al palato pieno, buona sapidità e note fruttate, ottimo equilibrio.

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo ed estremamente versatile negli abbinamenti: ideale per i classici aperitivi, con piatti delicati a base di pesce e crostacei, carni bianche, risotti e piatti di verdure.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°
Gradazione alcolica: 12%