



CECCHI



LA MORA Maremma Toscana DOC Rosso 2023

Note di vendemmia: l'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con scarsi fenomeni piovosi e temperature al di sopra della media stagionale. La primavera si è contraddistinta invece per un clima fresco e copiosi fenomeni piovosi che hanno rallentato l'accrescimento delle piante. Durante il mese di maggio le temperature hanno recuperato valori nella media e l'estate si è presentata calda e tipicamente mediterranea, con sporadiche piogge. Questo andamento stagionale ha garantito una lenta e progressiva maturazione delle uve che al momento della raccolta si presentavano perfettamente sane e con un'ottima espressione varietale.

Note di degustazione: La Mora Rosso Maremma Toscana si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è coinvolgente e intenso: le tipiche note di frutta rossa matura come mirtillo e mora si fondono armoniosamente con sensazioni balsamiche. Al palato è avvolgente e sapido. Persistente nel finale.

Abbinamenti consigliati: si abbina a primi piatti saporiti, carni rosse e bianche alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°
Gradazione alcolica: 13,5%