CECCHI



LA MORA
Toscana IGT
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: si presenta di un colore porpora con riflessi violacei. Al naso, aromi fruttati e floreali che ricordano la ciliegia, i frutti di bosco e la violetta, con predominanza di more e toni speziati. Al avvolgente, morbido, piacevole, mostra una struttura di qualità, che esalta i toni fruttati e il suo lungo finale.

Abbinamenti consigliati: rosso versatile e piacevole, perfetto per accompagnare la cucina di tutti i giorni, dalle paste ai sughi di carne alle carni alla griglia, fino a salumi e formaggi.

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