



CECCHI



La Mora Toscana IGT

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Toscana

Vendemmia annata 2022

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata

Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16 ° - 18 °C

Gradazione alcolica: 13 % vol

Note organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si presenta al naso con una complessità aromatica che richiama frutti rossi maturi e una nota speziata dolce accompagnata a sfumature di cacao. L'ingresso in bocca è ampio e avvolgente. La progressione della degustazione è sostenuta da una buona freschezza con una acidità ben integrata con la struttura tannica. Il finale è sapido e persistente

Abbinamenti: Ideale in abbinamento con affettati e formaggi, primi e secondi piatti a base di carne o verdure saporite

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net