



CECCHI

La Mora Maremma Toscana DOC Rosso



Denominazione: Maremma Toscana DOC Rosso

Area di Produzione: Maremma Toscana

Annata 2016

Tipologia di terreno: Franco sabbioso, originato da arenarie quarzose

Resa per ettaro: 7 Tonnelate

Densità di impianto 5000

Sistema di potatura: Cordone speronato

Epoca di Vendemmia: prima settimana di Settembre

Vinificazione in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.

La fermentazione alcolica è durata una settimana ad una temperatura di 25

°C a cui si è aggiunto un periodo di dieci giorni di macerazione sulle bucce.

In queste due settimane sono stati effettuati rimontaggi e delestage. La

fermentazione malolattica è stata svolta in acciaio, mentre

l'invecchiamento ha visto La Mora Maremma Toscana DOC Rosso affinare in

acciaio per una parte e una parte in legno, barrique di rovere anche di

secondo e terzo passaggio, provenienti da tonnelerie diverse e di media

tostatura.

Temperatura di Servizio: 15 °C

Gradazione Alcolica: 13,5% vol

Note : Le caratteristiche climatiche e l'alta vocazione dei suoli sono all'origine de la Mora Maremma Toscana DOC Rosso. La sua anima mediterranea è espressa dalla combinazione di Cabernet Sauvignon e Merlot che donano ricchezza nella persistenza e nella piacevolezza.

Abbinamenti: Ottimo con carni grigliate e formaggi mediamente stagionati.

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