



# CECCHI



## LA MORA – Merlot di Toscana

**Denominazione:** Merlot Maremma Toscana Doc  
**Area di Produzione:** Maremma Toscana  
**Annata** 2018  
**Numero Bottiglie:** 100.000

**Tipologia di terreno:** Arenarie quarzose feldspatiche  
**Resa per ettaro:** 70 q  
**Densità di impianto** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato

**Vinificazione** in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.  
**Temperatura di Fermentazione** 25 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni

**Temperatura di Servizio:** 15 °C  
**Gradazione Alcolica:** 13,5%

**Note :** La Mora Merlot di Maremma ha tutte le caratteristiche del vitigno e del territorio in cui nasce, rosso porpora intenso, vivo e carico. Il varietale emerge, bilanciato da una complessità di frutto. I tannini fini e vellutati donano morbidezza.

**Abbinamenti:** primi di pasta con ragù di carne o cacciagione e carne alla griglia

---

**Cecchi**

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150 email: [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)