

Tenuta di Morzano

Vinnovo Nonno Nanni® Indicazione Geografica Tipica

L'UVA ED IL VIGNETO

Nell'Ottobre del 1975 il primo Vinnovo in Italia ottenuto attraverso la macerazione carbonica di Sangiovese e Gamay, uve raccolte sulla collina di Morzano (Montespertoli, Firenze). Da allora atteso e sempre puntuale..il primo messaggio della vigna che emoziona tutto l'anno.

IL VINO

Vino dal colore rosso porpora brillante e luminoso dalle sfumature violacee. Al naso esprime freschezza, il profumo inebriante e vinoso ricorda la vigna autunnale. In bocca è semplice e travolgente, gioioso e con una buona acidità.

Vino facile da bere, adatto ad accompagnare, secondo la tradizione toscana, le castagne (*bruciate o ballotte*).



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese e Gamay

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneti: 8.5 ha

Altitudine vigneto: 300 mt. slm

Tipologia terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità per ettaro: 3.500 – 5.000 ceppi

Produzione annuale: 420 hl

Prima annata di produzione: 1975

Prossima annata in commercio: 2017

Epoca della vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: Per il 50% macerazione carbonica e per il restante vinificazione tradizionale

Alcool svolto: 12 % vol.

Acidità totale: 4.8 g/l

Estratto secco: 25.8 g/l

Temperatura di Servizio: 16° C