

Tenuta di Morzano

Nicosole – Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica

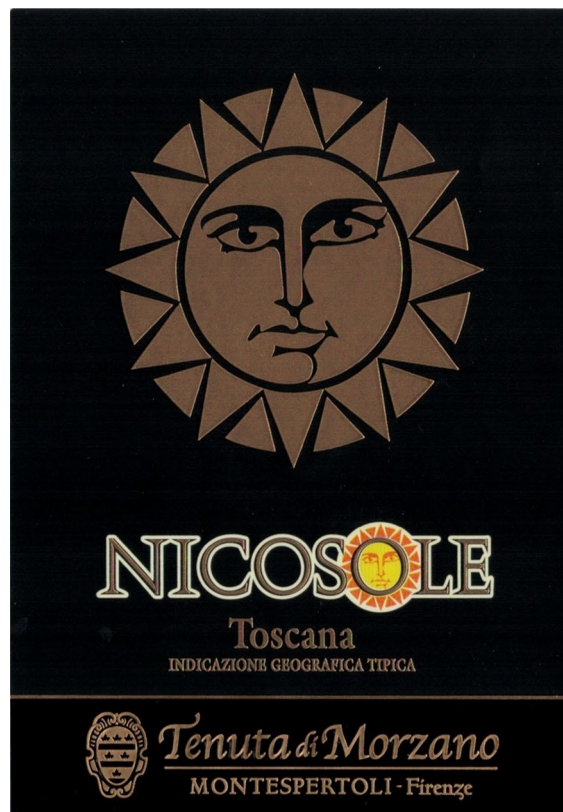
L'UVA

Sangiovese, Merlot e Cabernet: tre vitigni dal carattere deciso che convivono in armonia apportando ognuno il proprio tratto distintivo. La loro spiccata personalità esalta la forza e la struttura di questo vino, rendendolo così intrigante e complesso.

IL VINO

Vino dal colore rosso granato con riflessi rubino, al naso ciliegia sotto spirito e piccoli frutti di bosco precedono note vegetali e lievemente balsamiche. L' intrigante speziatura si lega alle dolci note del legno e sul finale una leggera nota di incenso. In bocca è caldo, forte e vinoso. Il tannino ancora deciso è bilanciato da una giusta acidità che rende piacevole la beva. Finale asciutto e pulito dove troviamo un gradevole accenno di liquerizia.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese 20%, Cabernet 40% e Merlot 40%

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneto: 3 ha

Altitudine vigneto: 300 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità per ettaro: 7.000 ceppi

Produzione annuale: 20 hl

Prima annata di produzione: 2007

Annata disponibile in commercio: 2011

Epoca della vendemmia: metà Ottobre

Vinificazione: Separata per tipologia in cemento vetrificato e successivamente assemblaggio in barrique

Invecchiamento: 12 mesi in barriques nuove francesi

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Alcool: 14 %

Acidità totale: 5.10 g/l

Estratto secco: 28.13g/l

Temperatura di Servizio: 18° C