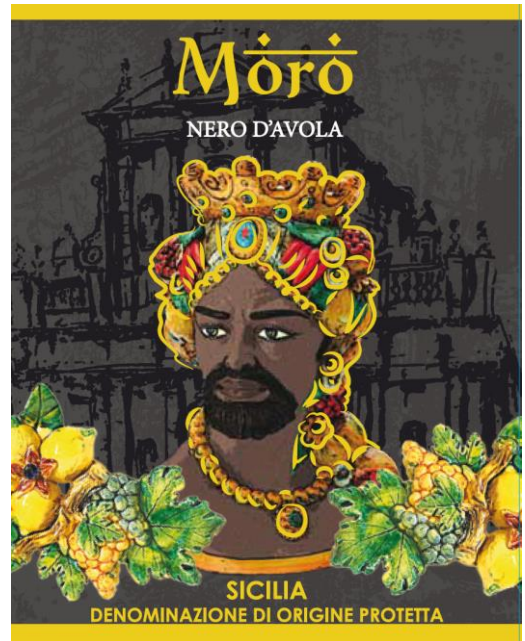




MORO



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Sicilia – Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi:	Nero d'Avola
Uvaggio:	100% Nero d'Avola
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.500
Resa per Ettaro:	Circa 70 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 2 Kg
Vinificazione:	Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, alla temperatura di 26-30°C.
Affinamento:	A fermentazione malolattica svolta, il vino affina circa 6 mesi in vasi vinari di acciaio. Segue l'affinamento in barrique per almeno altri 3 mesi.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	13,5%
Acidità Totale:	5,2
Zuccheri Residui:	<1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee
Bouquet:	<p>Olfatto: si presenta con concentrate e ben definite sfumature di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.</p> <p>Palato: soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità d'impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.</p>
Temperatura di Servizio:	16-18° C
Bicchieri Consigliati:	Balloon
Abbinamenti Cibo-Vino:	Paste al forno con ragù, arrostiti e stufati, formaggi stagionati. Specialità siciliana: Pasta alla Norma
Longevità:	5 anni