

## MORO ROSSO IGT TOSCANO ROSSO



## ITALIANO

**VITIGNI:**  
Sangiovese 80%, Syrah 10%, Merlot 10% .

**TERRENO:**  
medio impasto argilloso.

**ETA' DEI VIGNETI :**  
dai 3 ai 20 anni.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
cordone speronato.

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:**  
60 Ql.

**DENSITA' CEPPI:**  
5000 per Ha

**VENDEMMIA:**  
manuale con selezione delle uve .

**VINIFICAZIONE:**  
tradizionale in rosso a temperatura controllata.

**MATURAZIONE:**  
inox e 20 mesi in botti di legno.

**AFFINAMENTO:**  
6 mesi in bottiglia.

**COLORE:**  
rosso rubino intenso con riflessi granato,  
consistente.

**PROFUMO:**  
intenso e persistente fruttato, leggermente  
speziato con sentori di vaniglia.

**SAPORE:**  
caldo leggermente tannico e sapido,  
armonico ed equilibrato .

**GRADI ALCOLICI:**  
14% vol .

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
17-18 °C .

**ACCOMPAGNAMENTI:**  
per le sue caratteristiche si adatta a primi piatti,  
ad arrostiti di carni rosse, selvaggina e  
a formaggi stagionati.

## ENGLISH

**VINES :**  
Sangiovese 80%, Syrah 10%, Merlot 10% .

**VINE LAND :**  
slightly argillaceous .

**AGE OF THE VINEYARDS:**  
from 3 to 20 years .

**GROWING SYSTEM :**  
Spurred Cordon.

**AVERAGE YIELD PER HECTARE:**  
60 QL.

**STUMP DENSITY:**  
5000 per hectare.

**HARVEST:**  
by hand with grapes selection.

**VINIFICATION :**  
traditional red vinification at  
controlled temperature.

**AGING:**  
in stainless steel and 20 months  
in wooden barrels.

**REFINEMENT :**  
6 months in bottle.

**COLOUR :**  
ruby-red colour and garnet red.

**SCENT :**  
persistent fruit fragrances and vanilla flavoured.

**TASTE:**  
soft, slightly tannic.

**ALCOHOL CONTENT:**  
14% vol

**SERVING TEMPERATURE:**  
17-18 °C

**COMBINATIONS:**  
first dishes , red meat, roasted meat,  
game, seasoned cheese.

Sagra 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.