

MORELLA

4+



mezzanotte IGP Primitivo Salento

Questo vino è ottenuto con uva proveniente sia dai nostri alberelli di oltre 40 anni che dalle nuove vigne impiantate nel 2005. Questo giovane vigneto è stato piantato utilizzando le marze prese dagli alberelli dell'*Old Vines* e de *La Signora*. E' ubicato vicino gli alberelli di primitivo, in Manduria a circa 3 km dal mar Ionio, su tipico terreno di terra rossa su substrato di roccia calcarea.

Vendemmia e Lavorazioni

L'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette e diraspata direttamente in piccoli fermentini aperti in cui verranno effettuare ripetute follature manuali. Dopo la pressatura fatta nel tradizionale torchio idraulico verticale, il vino passa in vecchi tonneaux e dopo diversi travasi viene imbottigliato senza filtrazione.

Note di assaggio

Mezzanotte si presenta al naso con un tratto distintivo di frutti rossi con un tocco di pepe nero. Al palato si avverte la frutta matura seguita da una bella componente di tannini nel finale.

Sagra 2012. Almoço C la Vie Restaurante em 23/07/2016.

Via per Uggiano 147, 74024 Manduria (TA) Italia
tel (+39) 099 9791482 fax (+39) 099 2209910 – info@morellavini.it