



CECCHI



LA MORA – Merlot di Toscana

Denominazione: Merlot Maremma Toscana Doc

Area di Produzione: Maremma Toscana

Annata 2014

Numero Bottiglie: 100.000

Varietà: 100% Merlot

Tipologia di terreno: Arenarie quarzose feldspatiche

Resa per ettaro: 70 q

Densità di impianto 5000

Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.

Temperatura di Fermentazione 25 °C

Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni

Temperatura di Servizio: 15 °C

Gradazione Alcolica: 13,5%

Note : La Mora Merlot di Maremma ha tutte le caratteristiche del vitigno e del territorio in cui nasce, rosso porpora intenso, vivo e carico. Il varietale emerge, bilanciato da una complessità di frutto. I tannini fini e vellutati donano morbidezza.

Abbinamenti: primi di pasta con ragù di carne o cacciagione e carne alla griglia

Safra 2014. Jantar em 10/03/2018.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150 email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net