



# 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