



# CECCHI



## **La Mora Maremma Toscana DOC Rosso**

**Denominazione:** Maremma Toscana DOC Rosso  
**Area di Produzione:** Maremma Toscana  
**Annata** 2014  
**Varietà:** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Tipologia di terreno:** Franco sabbioso , originato da arenarie quarzose  
**Resa per ettaro:** 7 Tonnelate  
**Densità di impianto** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato  
**Epoca di Vendemmia:** prima settimana di Settembre

**Vinificazione** in rosso con prolungata macerazione sulle bucce. La fermentazione alcolica è durata una settimana ad una temperatura di 25 °C a cui si è aggiunto un periodo di dieci giorni di macerazione sulle bucce. In queste due settimane sono stati effettuati rimontaggi e delestage. La fermentazione malolattica è stata svolta in acciaio, mentre l'invecchiamento ha visto La Mora Maremma Toscana DOC Rosso affinare in acciaio per una parte e una parte in legno, barrique di rovere anche di secondo e terzo passaggio, provenienti da tonnelerie diverse e di media tostatura.

**Temperatura di Servizio:** 15 °C  
**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol

**Note :** Le caratteristiche climatiche e l'alta vocazione dei suoli sono all'origine de la Mora Maremma Toscana DOC Rosso. La sua anima mediterranea è espressa dalla combinazione di Cabernet Sauvignon e Merlot che donano ricchezza nella persistenza e nella piacevolezza.

**Abbinamenti:** Ottimo con carni grigliate e formaggi mediamente stagionati.

*Safra 2015. Almoço em 08/07/2018.*

**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