

# FATTORIA MONTELLORI



## MORO IGT Toscana Rosso

**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** Sangiovese 60% ed il restante Cabernet e Merlot

**Provenienza:** Cerreto Guidi, podere il Moro

La zona di Cerreto Guidi in cui è localizzato **il vigneto** è a circa 150 metri s.l.m.

**Il suolo** è caratterizzato da un terreno ricco di argilla, questa caratteristica garantisce buona acidità, colore intenso e longevità al vino.

**La composizione del terreno** permette di sopperire alle carenze idriche durante i mesi estivi più caldi ed in annate sfavorevoli.

**L'allevamento** è a cordone speronato.

**La vendemmia** avviene manualmente a partire da fine Settembre.

**Vinificazione:** Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28°C per un periodo di ca. 20 giorni.

**Elevazione:** L'affinamento avviene in parte in Barrique ed in parte in Tonneaux da 500 Lt, entrambi di secondo passaggio, per circa 1 anno. L'equilibrio perfetto e caratteristico viene poi raggiunto da un periodo di affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** Colore granato acceso. Al naso si distinguono le note di frutti rossi miste a note di erbe aromatiche. Al palato è riconoscibile la frutta e le note balsamiche. Il tannino è presente in maniera armonica. Vino persistente ed armonico.

**Temperatura di servizio:** 16° C

**Produzione annua:** 60.000 btl

**Abbinamenti consigliati:** Primi piatti con salse di carne e pomodoro. Carni rosse, selvaggina ed arrostiti. Stufati di verdure.

