



ACQUISTATO IL .....

"Moreccio" Bolgheri Rosso DOC 2024

2024

## L'anima giovane e vivace della cantina



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Suoli argillosi marmosi e sabbiosi

**Esposizione** Sud - Sud Ovest

**Allevamento** cordone speronato monolaterale

**Densità imp.** 6500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Cabernet Sauvignon 40% Merlot 30% Syrah 30%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione: macerazione a freddo di alcune ore, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni per 25 giorni a 26/28°C., fermentazione malolattica spontanea. Affinamento: 6 mesi di barriques di rovere francese da 225lt con media tostatura, di terzo e quarto passaggio. Finisce in bottiglia per 6 mesi. Non segue filtrazione per conservare tutte le caratteristiche.

**Sensazioni** Esame visivo: colore intenso. Esame olfattivo: note di vaniglia, aroma intrigante. Esame gustativo: in bocca un tocco di acidità, è facile da bere.

Un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah che regala un'esperienza di gusto intensa e appagante. Questo è Moreccio, Bolgheri DOC di Fattoria Casa di Terra che rappresenta l'anima giovane e vivace della cantina. Un incrocio fortunato tra tre varietà internazionali che a Bolgheri hanno trovato un habitat perfetto. Il Cabernet Sauvignon, infatti, conferisce al vino struttura e complessità. Il Merlot morbidezza e rotondità. Mentre il Syrah aggiunge intriganti note speziate e un finale persistente. Le uve sono raccolte manualmente al momento ottimale di maturazione per preservare al meglio gli aromi e i profumi. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Una macerazione a freddo pre-fermentativa permette di estrarre il massimo colore e aroma dalle uve, mentre la fermentazione spontanea, innescata con lieviti indigeni, esalta le caratteristiche del terroir. Completa la lavorazione una maturazione di 6 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, che dona al vino morbidezza e complessità. Nel calice Moreccio si presenta di un colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso, si percepiscono profumi di frutti rossi maturi, come mora e prugna, con note speziate e vanigliate. In bocca, invece, il vino è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente. Ottimo come aperitivo, con un tagliere di affettati, ragù di carne e carni rosse alla griglia.

Ci troviamo in un angolo meraviglioso della Toscana. Tra gli orinati vigneti di Bolgheri, si trova Fattoria Casa di Terra. Architettura moderna e rigorosa, realizzata in acciaio e cemento, si integra perfettamente con il paesaggio circostante. Una realtà aperta e all'avanguardia, dove l'impatto ambientale è ridotto al minimo. I vigneti, baciati dal sole e protetti dalle brezze marine, insistono su terreni di rara complessità e variabilità. Un mosaico di ciottoli, depositi marini eolici, rocce vulcaniche e calcaree che conferisce alle uve una ricchezza in polifenoli e aromi ineguagliabile. Qui vengono coltivati, nello stile di Bolgheri, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot, Syrah e un po' di Vermentino. Qui, infatti, questi vitigni trovano un habitat ideale e riescono a esprimere al meglio la propria personalità, unica e inconfondibile. Casa di Terra è un'oasi di ospitalità per appassionati e neofiti che sognano di scoprire un terroir unico al mondo, il territorio di Bolgheri.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821