ACQUISTATO IL .....

"Mori Vecio" Trentino Rosso DOC Riserva 2016



Taglio bordolese made in Trentino

Mori Vecio è probabilmente il più rappresentativo tra i vini della cantina Concilio. Il singolare nome allude al luogo d'origine, la parte vecchia del paese di Mori, piccolo borgo della Vallagarina, ed è allo stesso tempo un augurio di lunga vita. Si potrebbe tradurre, infatti, con "muori vecchio" (ossia non in giovane età). La prima bottiglia di questo rosso trentino risale addirittura al 1967 e, a suo modo, si trattava di un prodotto innovativo per l'epoca. Il Mori Vecio, infatti, è un primo esempio di taglio bordolese prodotto sulle alpi di Trento. Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, affinato in barrique di rovere francese, seppe subito distinguersi per l'ottima struttura, l'eleganza e l'esuberanza. Colore rosso rubino con leggere sfumature granata, al naso dominano la frutta rossa, il pepe e una nota di vaniglia dovuta all'affinamento in botte. In bocca è ricco e generoso, con tannini morbidi ed eleganti. Buona la struttura e lungo in termini di persistenza.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreni ghiaiosi alluvionali nel fondovalle e morenici sulle colline
Esposizione	Sud/Ovest, 200/400m slm
Allevamento	Guyot e Pergola trentina
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	Merlot 40%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione	13,5%vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 36 mesi da oggi
Abbinamento	Filetto di cervo con cappuccio rosso
Vinificazione	In serbatoi di acciaio inox con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica immediata poi affinamento in botti di rovere francese.
Sensazioni	Colore rosso rubino con leggere sfumature granata; profumo equilibrato di frutta rossa, pepe, con una nota di vaniglia data dalla botte di rovere. Al palato generoso, pieno, con tannini morbidi ed eleganti. Buona struttura e lunga persistenza.

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