



Morandone

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Corvina, Cabernet e Sangiovese.

Colore: rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: intenso, elegante, di frutta rossa matura, confettura, mandorla e delicate note erbacee.

Sapore: corpo importante, avvolgente e morbido.

Servire: a 18° - 20° C. Con formaggi stagionati o con cioccolato fondente

Vinificazione: 80 - 90 giorni di appassimento, diraspatura, 30 giorni di fermentazione con macerazione delle bucce a 15° C. di temperatura.

Affinamento: 1 anno in botte di rovere e 6 mesi di bottiglia.

Sistema di allevamento: pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 30 hl./ Ha

Grado alcolico: 15% Vol.

Acidità totale: 5,5 gr./lt