

Il Moraccio

I.G.T. Sangiovese di Toscana

CATEGORIA:

I.G.T. Sangiovese indicazione geografica tipica

UVAGGIO:

Sangiovese 90%, Merlot 10%

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

VINIFICAZIONE:

la fermentazione viene condotta in serbatoi a temperatura controllata, dopodiché viene trasferito in barrique francesi, dove rimane dai 6 agli 8 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

minimo 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

di colore rosso rubino, con profumo intenso, presenta aromi di vaniglia e piccoli sentori di liquirizia, l'affinamento in barrique nuove per 6 mesi regala al vino le preziose note del legno, senza però coprire quelle che sono le caratteristiche proprie e tipiche del prodotto.

CATEGORY:

Sangiovese IGT (typical geographical indication)

GRAPE PERCENTAGES:

90% Sangiovese, 10% Merlot

ALCOHOL CONTENT:

13,5% vol.

VINIFICATION:

fermentation takes place in controlled-temperature tanks, after which it is transferred to French barriques where it remains for 6-8 months.

REFINING IN THE BOTTLE:

minimum 6 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

ruby colour, intense bouquet with vanilla aromas and light hints of liquorice; the 6-month refining in barriques offers the wine delightful woody notes without overwhelming the characteristics proper to and typical of the product.



75 cl