



IL MORACCIO

I.G.T. Sangiovese

UVAGGIO

Sangiovese 85%, Merlot 10%, Petit Verdot 5%

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.

Temperatura di servizio consigliata 18 °C.



75 CL



150 CL

