

# Mori Vecio®

## Trentino

### DOC

IL NOME PARLA DEL LUOGO D'ORIGINE DEL VINO E AUGURA LUNGA VITA



#### **DOC Trentino:**

La zona produttiva coincide con la parte Centro-Sud del Trentino viticolo. I terreni da cui proviene il Mori Vecio, storico marchio di Cantina di Trento, sono pedecollinari, di tipo ghiaioso e con buona esposizione. Le uve impiegate sono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, che compongono il Trentino Rosso Doc.

#### **Vinificazione e affinamento:**

Lunga fermentazione con le bucce per estrarre colore e tannini nobili. Dopo la malolattica, circa 2/3 del vino sono posti in barriques e botti per circa un anno. Dopo l'assemblaggio il vino si conserva per l'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

#### **Dati analitici:**

Alcool 13% vol  
Acidità 4,8 g/l

#### **Dati sensoriali:**

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata, bouquet deciso nel quale il pepe si integra con la vaniglia e la frutta rossa. Di struttura piena ed elegante con buona persistenza di tannini nobili.

#### **Apprezzabilità:**

Si accompagna bene alla selvaggina e agli arrosti, va servito a circa 20° C. e può essere conservato a lungo.

#### **Gamma prodotti:**

Mori Vecio è prodotto nella bottiglia da 0,75 l. e nella Magnum da 1,5 l

CONTIENE **SOLFITI**