

MORI VECIO

Trentino Rosso

Riserva DOC

IL SUO NOME PARLA DEL LUOGO D'ORIGINE DELLA CANTINA. NATO NEL 1967 A MORI, COMUNE IN PROVINCIA DI TRENTO, MORI VECIO INTERPRETA TUTTA LA PASSIONE E LA TRADIZIONE DEL TERRITORIO.



ZONA DI PRODUZIONE

DOC Trentino, con particolare riferimento a una microzona della collina di Mattarello particolarmente vocata. Le uve sono Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (50-75%) e Merlot (25-50%). Il termine Riserva indica che le uve erano particolarmente mature ed il vino è invecchiato almeno 2 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in cassette, vinificazione in serbatoi di acciaio inox con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica immediata, poi affinamento in botti di rovere francese da 225 e 500 litri per 14 mesi. Ulteriore affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, quindi riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool : 13.5% vol

Acidità : 5 g/l

Zuccheri residui: 3 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

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.

APPREZZABILITA'

Piatti tradizionali della cucina trentina, arrostiti, spezzatino e formaggi stagionati.

Servire a 18-19° C e stappare un po' prima del consumo.

Disponibile anche nei formati Magnum lt. 1,5 e Jeroboam lt.3.

CONCILIO
Trentini di nascita