

MORI VECIO

Trentino Rosso Riserva DOC 2018

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 alle colline circostanti la città di Trento vocate alla produzione delle uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot che lo compongono. La scarsa produzione ad ettaro, la gradazione naturale delle uve e l'affinamento oltre i due anni ci permette di poterlo fregiare della denominazione Riserva.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in cassette, vinificazione in serbatoi di acciaio inox con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica immediata, segue poi un lungo affinamento in barrique di rovere francese. Conservazione 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[®]
Cantina di Trento