



moresco

vigna

Località: Gorgo al Monticano

Nome: Moresco

Superficie: 7,21 ettari

Giacitura: Pianura

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Alluvionale, limoso, argilloso, fresco, buona fertilità, neutro

Anno d'impianto: 2001

Modello di vigneto: Guyot 0,8 x 2 metri

uva

Varietà: Raboso Piave 100%

Zona: Palazzi Gorgo al Monticano

Selezioni: cloni R11, ISV-V2 su SO4

Tecnica culturale: Inerbimento totale sul filare

vino

Vendemmia: Tardiva, fine ottobre primi di novembre con cernita delle uve migliori

Vinificazione: Macerazione con le vinacce in fermentatori in acciaio con temperatura controllata

Affinamento: Un primo periodo in serbatoi in acciaio, successivamente per ca. un anno in legno tonneau da ca. 5 hl e barrique

Imbottigliamento: Dopo ca. 18/20 mesi, segue affinamento in bottiglia

Conservazione: Magazzino interrato con temperatura controllata



caratteristiche degustative

Tonalità rosso-porpora scura e densa.

Naso delicatamente speziato con ricordi di marasca e frutta a bacca scura. Palato caldo e avvolgente, profondo, molto vivo nel finale che regala sentori di frutta matura e sottobosco.