



MOMA ROSSO

Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT

SCHEDA TECNICA

Uve

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Terreno

Argilloso, a medio impasto.

Resa per ettaro

80 q.li

Età media dei vigneti

15 anni

Vinificazione

In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata per 12-14 giorni.

Affinamento

6 mesi in botti da 30 hl. di Slavonia, 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica

13% vol.

Capacità di invecchiamento

Si può apprezzare la sua evoluzione nei successivi 2-5 anni.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Rosso rubino chiaro con riflessi violacei.

Bouquet

Intenso, persistente, con una bella presenza di frutti rossi.

Custo

Piacevolmente vellutato, morbido, equilibrato, fine ed elegante.

Abbinamento

Vino da tutto pasto, in abbinamento a primi piatti tipici emiliani come tagliatelle al ragù ma anche salumi e carni rosse e bianche.

Temperatura di servizio

Ambiente.

Formati disponibili

0.375l. ; 0.750l. ; 1.5 l. (Magnum); 3l. (Jéroboam); 9l. (Salmanazar)