

MORAIO

| | |
|----------------------------|---|
| Tipo di uva: | uvaggio bordeaux: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot |
| Tipo di terreno: | argilla |
| Alcole: | 13,00% vol. |
| Acidità totale: | 5,30% Ca. |
| Residuo zuccherino: | nullo |
| Vita media: | 4 anni dalla commercializzazione |
| Colore: | rosso rubino intenso |
| Profumo: | etereo, con intense note di frutta rossa (lampone, mirtillo). Sentore di marasca sotto spirito e di confettura di prugne. Mantiene ancora una nota floreale di viola mammola. Si percepiscono sfumature di cuoio e di minerale. Ci troviamo di fronte ad un profumo molto complesso. |
| Gusto: | pieno, di spessore e di grande armonia. |
| Abbinamento: | si beve abbinato a pietanze a base di carne rossa. |
| Conservazione: | le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco, a umidità costante, lontano dalla luce. |
| Servizio: | viene servito a temperatura di 17°-18°C. Stappare almeno 1 ora prima del servizio. |



Col Vettoraz