La Greggia

VICOMORO

Cabernet



Il Vicomoro è prodotto con uve Cabernet, coltivate da lungo tempo sui colli tra Prato e Pistoia. Dal colore rosso rubino carico, offre al naso evidenti note di frutta rossa e marasca, arricchite da sfumature speziate e sentori di liquirizia e tostato dolce.

Colore: rosso rubino molto intenso

Profumi: articolati, eleganti sentori di frutta di sottobosco e vaniglia

Gusto: morbido, rotondo, con un finale lungo e persistente

Abbinamenti: carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati

Caratteristiche del territorio

Altitudine: 100–120 m s.l.m.

Esposizione: sud–sud-ovest

Suolo: argillo-calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 15 ottobre

Vendemmia: manuale

Contenitori di fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26 °C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: naturale, nel periodo novembre-dicembre

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da 3 mesi in bottiglia

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

Via di Pozzo 190 · Tizzana · 51039 Quarrata (PT) · Italia

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com