# MORAIE

Rosso di Toscana IGT · 100% Merlot




Il Moraie è un vino prodotto esclusivamente con uve Merlot. Il colore è rosso rubino carico; i sentori spaziano dalla frutta matura alle spezie, alla vaniglia e al cacao.

**Colore:** rosso rubino molto intenso, con riflessi porpora

**Profumi:** importante concentrazione olfattiva, con note di confettura, spezie e vaniglia

**Gusto:** fitta ed elegante trama gustativa, tannini dolci e lunga persistenza finale

**Abbinamenti:** salumi, minestre toscane, cacciucco e selvaggina

## 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:** fine agosto - inizio settembre

**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