

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana

51039 Quarrata (PT) • Italy

Phone & Fax: +39 0573 744.535

MORAÏE

Toscana IGT Rotwein

Traubensorte: 100% Merlot

Farbe: intensives Rubinrot, purpurfarben

Düfte: wichtige Konzentration den Geruchssinn betreffend, Noten von Marmelade, Gewürzen und Vanille

Geschmack: dicke und elegante Geschmackstextur, süße Tannine mit einem langem Abgang

Kombination: Wurstwaren, toskanischem Suppen, toskanischem Fischeintopf und Wildbret

Merkmale des Produktionsgebiets

Gesamte Oberfläche mit Weinbergen: 7 Ha

Höhe: 100/120 Meter über dem Meeresspiegel

Belichtung: Süden, Süd-Westen

Bodenart: tonhaltig und kalkhaltig reich an Skelett

Pflanzdichte: 6.000 Reben/ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon und Guyot

Ertrag pro Hektar: 50 Doppelzentner Trauben

Weinbereitung und Alterung

Ernteperiode: Ende September

Weinernte: handgemacht

Weinbehälter für die Gärung: in Stahl.

Gärtemperatur: 26 ° C

Gärungszeit: 15 Tage.

Biologischer Säureabbau: natürlich in der Zeit von November bis Dezember

Übergang in französischen Eichenfässern

Verfeinerung in der Flasche



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

