

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana
51039 Quarrata (PT) • Italia
Tel & Fax: 0573 744.535

MORAIE

Rosso di Toscana IGT

Varietà: 100% Merlot

Colore: rosso rubino molto intenso, purpureo

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

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

Abbinamenti: salumi, minestre toscane, cacciucco e selvaggina

Caratteristiche del territorio di produzione

Superficie totale: 7 Ha

Altimetria: 100/120 mt a.s.l.

Esposizione: Sud-Sud/Ovest

Tipologia di suolo: Argillo-calcareo ricco di scheletro

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Resa/Ha: 50 q.li di uva

Vinificazione ed affinamento

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vendemmia: manuale

Contenitori di fermentazione: in acciaio

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Passaggio in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

