La Greggia

MORAIE

托斯卡纳 IGT 红葡萄酒 · 100% 梅洛



Moraie 完全采用梅洛葡萄酿制而成。酒液呈深宝石红色，散发成熟水果、香料、香草与可可的香气。

色泽：深宝石红色，泛紫色光泽

香气：香气浓郁，带有果酱、香料与香草气息

口感：质地细密优雅，单宁柔顺甜润，余味悠长持久

配餐建议：意式腌制肉类、托斯卡纳汤品、卡丘科海鲜浓汤及野味

葡萄园风土特征

海拔：100–120米

朝向：南至西南

土壤：富含碎石的黏土与石灰质土壤

整形与修剪方式：短梢修剪水平蔓式（Cordon）与居约式（Guyot）

酿造与陈酿

采收期：8月下旬至9月上旬

采收方式：人工采摘

发酵容器：不锈钢罐

发酵温度：26°C

发酵时间：15天

苹果酸-乳酸发酵：于11月至12月自然进行

陈酿：法国橡木小桶陈酿6个月，随后瓶中陈酿3个月

AZIENDA AGRICOLA LA GREGGIA

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

www.lagreggia.com · info@lagreggia.com