

# M O R A N D I N A

valpolicella doc



**ZONA DI PRODUZIONE** Mezzane, Tregnago; vigneti a conduzione biologica

**ETA' DEL VIGNETO** impianto 2001

**ESPOSIZIONE** Sud - Est

**ALTITUDINE** 450 m

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Glaciale

**VITIGNI** Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**RESA PER ETTARO** 40 hl/Ha

**EPOCA DI VENDEMMIA** metà Ottobre

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE** Lieve appassimento delle uve per 20 giorni. Pigiadiraspatura, vinificazione con metodo delestage e fermentazione alcolica seguita da malolattica in tini verticali di acciaio. Affinamento in botti di rovere da 20 ettolitri per 3-6 mesi

## **ESPRESSIONE**

Di colore rosso brillante con riflessi violacei. Mineralità sostanziale che si accentua con l'affinamento in bottiglia. Al naso si percepisce la netta speziatura e profumi di bacche rosse. Al palato è un vino molto fresco e dalla spiccata bevibilità. Un'elegante sensazione di tannini sottili e persistenti accompagnano il retrogusto di pepe nero e ribes. Ideale servito leggermente raffreddato, a 14-15°.

## **ABBINAMENTI**

Si accompagna ad appetizers e insaccati. Ideale su pietanze a base di pesce come tagliata di tonno rosso e salmone, o con una pasta piccante alla busara.