



MOMA ROSSO

Scheda tecnica

Classificazione: Rubicone IGT

Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Terreno: argilloso a medio impasto

Resa per ettaro: 80 q.li

Età media dei vigneti: 15 anni

Vinificazione: i vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con metodo del cappello sommerso.

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere italiano, 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Capacità di invecchiamento: si può apprezzare la sua evoluzione nei successivi 2-5 anni

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: profumo intenso di frutti di bosco e lampone

Gusto: morbido e vellutato

Abbinamento: perfetto come vino da tutto pasto, in abbinamento a primi piatti tipici emiliani come tagliatelle al ragù ma anche salumi e carni rosse e bianche

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0,375 lt.; 0,750 lt.; 1,5 lt.

