

# LA MOZZA

CILIEGIOLO DOC MAREMMA TOSCANA BIO



## VARIETA'

Ciliegiole 100%

## CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI PRODUZIONE

AREA: Montiano, Magliano in Toscana - Grosseto (TOSCANA)

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI SUOLO: medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei

DENSITA' D'IMPIANTO: 6'060 vines/HA

ETA' DELLE VIGNE: 16 y.o. vines

RESA PER ETTARO: 7 ton/HA

## VINIFICAZIONE:

L'uva ben matura viene selezionata in vigna, raccolta a mano in cassette nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox, per poi affinare nei medesimi serbatoi sulle fecce fini per circa 10 mesi. Seguono le operazioni di travaso, stabilizzazione ed imbottigliamento.

## DATI ANALITICI

Alcohol: 13,5% vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino carico, intenso e brillante con riflessi violacei; profumo tipicamente mediterraneo, caldo e riccamente fruttato, in cui si riconoscono note di piccoli frutti neri di bosco, di timo, nepetella e pepe rosa. I tannini lunghi, consistenti e setosi, ben bilanciati dalla pienezza e dall'acidità, conferiscono immediata bevibilità, unitamente ad una lunga prospettiva di evoluzione in bottiglia.

Ideale con antipasti di terra della tradizione maremmana (salumi di cinghiale e formaggi) e carni rosse arrostate.