

LA MOZZA

ARAGONE DOC MAREMMA TOSCANA



VARIETA'

50% Sangiovese, 25% Syrah, 25% Alicante bouschet

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 viene rigidamente selezionata in vigna, raccolta a mano separatamente per ciascun vitigno in cassette nelle ore più fresche della giornata, pigiadiraspata e condotta a fermentare in tonneau da 500 litri aperti, posti in verticale. Dopo l'avvio spontaneo della fermentazione (lieviti indigeni), la temperatura sale fino ad un massimo di 29 - 30 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di follatura e dura circa 30 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox, per poi tornare ad affinare, per almeno 18 mesi, nei medesimi tonneau di rovere francese in cui ha svolto la fermentazione. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcohol: 14,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino con brillanti riflessi granata; profumo ricco di sfumature e complesso, con note di marasca ed altri piccoli frutti rossi sotto spirito, elegantissimi sentori speziati ed eteree suggestioni di tabacco essiccato. Grande struttura gustativa, tannini lunghi, persistenti e rotondi, vivacizzati da una sorprendente acidità e da un finale sapido e minerale.

Ideale con qualsiasi tipo di carne rossa e stufato di selvaggina con polenta; perfetto come vino da meditazione.