

# LA MOZZA

## ARAGONE DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO



### uvaggio



**Sangiovese**



**Syrah**



**Alicante  
bouschet**



### maturazione

I grappoli vengono rigidamente selezionati in vigna. L'uva, successivamente, viene pigiadiraspata e condotta in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo l'avvio spontaneo della fermentazione (lieviti indigeni), la temperatura sale fino ad un massimo di 28 °C. e avviene la fase di macerazione per circa 30 giorni. Dopo la svinatura il vino viene travasato in tonneau di rovere francese di primo e secondo passaggio per circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento.



### 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.



### abbinamento

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