

LA MOZZA

CILIEGIOLO DOC MAREMMA TOSCANA



uvaggio



Ciliegiole



maturazione

Dopo l'inizio della fermentazione, la temperatura viene gradualmente aumentata, la macerazione sulle bucce è gestita con brevi rimontaggi giornalieri e operazioni di déléstage e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, quindi rimane ad affinare nelle stesse vasche sulle fecce fini per circa 10 mesi. Seguono le operazioni di decantazione, stabilizzazione e l'imbottigliamento, che viene effettuato nell'estate successiva alla vendemmia.



note di degustazione

Il colore è rosso rubino carico, intenso e brillante con riflessi violacei; profumo tipicamente mediterraneo, caldo e riccamente fruttato, con note di piccoli frutti neri, timo, nepetella e pepe rosa. I tannini lunghi, consistenti e setosi, ben bilanciati da pienezza e acidità, gli conferiscono immediata bevibilità, insieme a una lunga prospettiva di evoluzione in bottiglia.



abbinamento

Ideale con primi piatti a base di pasta, antipasti della tradizione maremmana e carni arrosto (anche rosse).