

# LA MOZZA

SANGIOVESE DOC MAREMMA TOSCANA



## uvaggio



**Sangiovese**



## maturazione

Le uve, ben mature e selezionate in vigna, vengono raccolte a mano in cassette e condotte in vasche di fermentazione in acciaio inox termocondizionate. La macerazione sulle bucce è gestita con operazioni giornaliere di brevi rimontaggi e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio, per poi affinare, parte in legno grande (botti di rovere di Slavonia da 40 HL), parte in acciaio. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione e imbottigliamento.



## note di degustazione

Colore rosso rubino con brillanti riflessi granati; bouquet sfumato e complesso, con note di marasca e altri piccoli frutti rossi sotto spirito, eleganti sentori speziati e suggestioni eteree di tabacco essiccato. Grande struttura gustativa, tannini lunghi, persistenti e rotondi, ravvivati da una sorprendente acidità e da un finale sapido e minerale.



## abbinamento

Ideale con carni rosse arrostate e selvaggina, in particolare il cinghiale alla cacciatora.