



MORANDINA

valpolicella doc



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura, vinificazione e fermentazione alcolica seguita da malolattica in tini verticali di acciaio. Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 3-6 mesi.

ESPRESSIONE

Di colore rosso brillante con riflessi violacei. Mineralità sostanziale che si accentua con l'affinamento in bottiglia. Al naso si percepisce la netta speziatura e profumi di bacche rosse. Al palato è un vino molto fresco e dalla spiccata bevibilità. Un'elegante sensazione di tannini sottili e persistenti accompagnano il retrogusto di pepe nero e ribes. Ideale servito leggermente raffreddato, a 14-15°.

ABBINAMENTI

Si accompagna ad appetizers e insaccati. Ideale su pietanze a base di pesce come tagliata di tonno rosso e salmone, o con una pasta piccante alla busara.