



MORANDINA

valpolicella superiore doc



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO vigne di oltre 20 anni

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Calcareo

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

RESA PER ETTARO 30 hl/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA Taglio del tralcio.

Appassimento di circa un mese in pianta.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Affinamento di 18 mesi in Tonneaux.

ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo ma luminoso. Al naso esprime note calde e scure si percepisce un frutto ricco e denso come la mora di rovo, la ciliegia nera, la prugna stramatura, l'arancio candito a cui si fondono soffi di terra umida, grafite, tabacco roccia bagnata, rosa appassita e un soffio mentolato a chiudere. Al palato esprime una materia ricca, complessa e profonda, appagante, il tannino elegante e la freschezza sono pronti a regalare slancio, pulizia, grande beva e ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale per una cucina di terra intensa di sapori e spezie, specie del territorio.