



MORIS FARMS AVVOLTORE

SAFRA: 2011

Supertoscano

PRODUTOR: Moris Farms



Italia - Toscana - Maremma



75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Syrah



Vinificação:

Fermentação sob temperatura controlada realizada em tanques de cimento. A remontagem ocorre duas vezes por dia durante 10 dias. O vinho permanece em contato com as cascas durante 15 dias, seguindo para maceração em barris de carvalho de 225 litros (80% novos) onde a fermentação malolática ocorre. É envelhecido durante 12 meses em barris de carvalho, sendo posteriormente deixado por mais 6 meses em estágio na garrafa para refinamento.



Vermelho rubi brilhante com reflexos violáceos e brilhante.



Frutas vermelhas maduras e baunilha.



Encorpado, harmonioso e muito aveludado.



Acompanha assados em geral.



Envelhecimento por
12 meses em barris
de carvalho



18°C



14%



Canline MORIS *Fallorie*

