



MORATTINA
SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC

Vigne

Cordone speronato

Sesto d'impianto

2,30x0,75, 5800 piante per ettaro

Esposizione

Nord est in zona collinare
con terreni inerbiti senza irrigazione

Altitudine

150 mt

Porti innesto

Richter 110

Uvaggi

90% Sauvigno Blanc

10% Chardonnay

Fermentation

Fermentazione alcolica 70% acciaio 30% Barrique

A seguire 4 mesi di elevage sur lees

medienate Batonage

Affinamento 10 mesi in bottiglia

Aspetti organolettici

Colore giallo paglierino brillante al naso decise note di pesca bianca e camomilla in bocca ingresso elegante non dolcedove si confermano le note di camomilla, acidità elegante non astringente con complessità di glicerina che si prolungano nelle persistenza del vino in bocca

