



MORATTINA
SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC

Vigne

Impianto:

cordone libero

Sesti d'impianto:

2,50 x 0,75 pari a 5333 piante x ettaro

Esposizione:

sud ovest in zona collinare con terreni inerbiti senza irrigazione

Terreno:

matrice marne e arenarie

Porti innesto:

Rictel 110

Altitudine:

150 mt

Uvaggi

90% Sangiovese:

10% Merlot e Petit verdot

Fermentazione

Fermentazione alcolica in acciaio

Fermentazione malolattica in barrique

Affinamento: 4 mesi in barrique

12 mesi in vetro

Vendemmia 2006

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Inizio stagionale anticipato. Estate con medie temperature; epoca di preraccolta fresca e umida.

Questi aspetti hanno generato sulle uve la formazione di grappoli sapargoli e le basse temperature estive e autunnali hanno fatto preservare gli aromi varietali

Aspetti organolettici

Colore rubino con note bronzate di buona intensità al naso decise note di ciliegia e in evoluzione in bicchiere note di cannella all'ingresso in bocca si confermano le note di frutta matura. In bocca compare la nota alcolica sostenuta da una spalla acida. Al finale tannini eleganti con finale amaro

