



MOROÍDDA

VINO ROSSO

della Tradizione

Varietà
Uvaggio misto

Gradazione alcolica
14% vol

Colore
Rosso rubino di buona concentrazione

Profumo
Frustrato, pulito con note varietali.

Sapore
Morbido e persistente con una gradevole nota di sapidità.

Abbinamenti
Arrosti e cacciagione, formaggi stagionati, pietanze di pesce condite con aglio, pomodori, peperoncino, capperi e altri ingredienti dagli aromi importanti.

Macerazione
10 giorni nei tini a temperatura ambiente

Fermentazione
Spontanea con lieviti autoctoni

Affinamento
18 mesi in botti di castagno

SCHEDA TECNICA

Vigneti Campéda/Làcos Bosa, Planargia Sardegna	Altitudine 160 m.s.l.m	Esposizione Sud Ovest	Terreno Impasto medio, tendente al calcareo
Forma di allevamento Alberello sardo		Periodo della Vendemmia Tardiva: ultima settimana di Settembre	
Raccolta Manuale; attenta selezione delle uve	Densità media 5.000/8.000 piante per ettaro	Resa 800 g / pianta 40 quintali / ettaro	Produzione 800 bottiglie da 750 ml