

MORELLA



SERIE ETICHETTE BIANCHE, Singolo Vigneto

L'azienda si propone di valorizzare i propri vigneti di "antichi alberelli", per ottenere una materia prima di assoluta concentrazione. La serie delle etichette bianche è costituita da vini fatti dai migliori vigneti, i più vecchi e dal carattere particolare. Il risultato è l'*Old Vines*, Primitivo in purezza di rango superiore, ottenuto dalla selezione delle migliori uve del vigneto di oltre 75 anni a cui si aggiunge oggi un nuovo cru *La Signora*, espressione di uno stile elegante ed allo stesso tempo rappresentativo della tipicità del Primitivo.



Old Vines

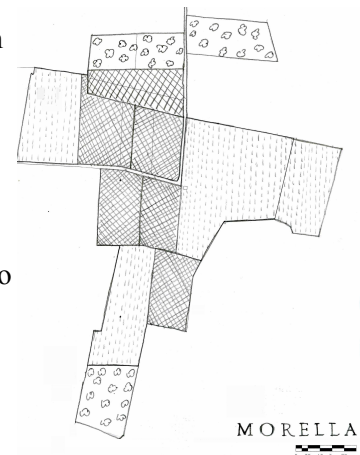
Ubicato fra Manduria e il mare, in zona di "terra rossa" su substrato di calcio drenate. Età media del vigneto 75 anni. Resa massima 35 q/ per ettaro.

Note di assaggio

Uvaggio	Primitivo 100%
Colore	Rosso impenetrabile
Profumi	Gran frutto denso di ciliegia nera, prugna al liquore e tabacco con sentori di caramello
Sapore	Potente, opulento con una avvolgenza totale di frutto dolce.

Note di vinificazione:

Vendemmia manuale in piccole cassette. Fermentazione in piccoli tini con follature manuali e temperatura controllata a 28°C. Pressatura molto soffice con torchio manuale tradizionale. Maturato in barriques di rovere di Allier per 14 mesi. Affinato in bottiglia per almeno 18 mesi.



MORELLA

MORELLA



SERIE ETICHETTE BIANCHE, Singolo Vigneto

L'azienda si propone di valorizzare i propri vigneti di "antichi alberelli", per ottenere una materia prima di assoluta concentrazione. La serie delle etichette bianche è costituita da vini fatti dai migliori vigneti, i più vecchi e dal carattere particolare. Il risultato è l'Old Vines, Primitivo in purezza di rango superiore, ottenuto dalla selezione delle migliori uve del vigneto di oltre 75 anni a cui si aggiunge oggi un nuovo cru La Signora, espressione di uno stile elegante ed allo stesso tempo rappresentativo della tipicità del Primitivo.



La Signora

Ubicato fra Manduria e il mare, in zona di "terra rossa" su substrato di calcio drenate. Età media del vigneto 55 anni. Resa massima 35 q/l per ettaro.

Note di assaggio

Uvaggio	Primitivo 100%
Colore	Rosso rubino intenso
Profumi	Note fruttate di ciliegia e macchia mediterranea accompagnate da sentori balsamici e di spezie dolci
Sapore	Pieno e di buona materia, con evidenti note di mora e ciliegia, ed un finale lungo e attraversato da una buona persistenza tannica e minerale.

Note di vinificazione: Fermentazione in piccoli tini con follature manuali e temperatura controllata a 28°C. Pressatura molto soffice con torchio manuale tradizionale. Maturato in barriques di rovere di Allier per 12 mesi. Affinato in bottiglia per almeno 24 mesi.

