

# MORELLA



## ***Mezzogiorno IGT Bianco Salento***

La vigna è stata innestata in campo con materiale selezionato proveniente da 2 vigne vecchie di Fiano proveniente dalla Campania. Il vigneto è stato impiantato nel 2005 in una parcella vicino ai nostri alberelli di Primitivo in Manduria ed in particolare il terreno è costituito da *terra rossa* su substrato di roccia calcarea attraversato da diffuse venature di quarzo.

## **Vendemmia e fermentazione**

L'uva è vendemmiata a mano in piccole cassette al mattino presto e posta a raffreddare tutta la notte in cella frigo. I grappoli sono pressati nel tradizionale torchio verticale; il mosto viene lasciato sedimentare senza l'uso di enzimi e successivamente fermentato parte in tonneau da 500 litri e parte in acciaio.

Dopo sette mesi il vino viene travasato con una leggera filtrazione ed infine imbottigliato.

## **Note di assaggio**

Mezzogiorno si presenta con un naso floreale unito a note di agrumi ed un tocco di vaniglia e legno tostato. Il palato è pieno di gusto di nettarina con un accento di limone fresco in un bel finale minerale.

# MORELLA



## ***Mezzanotte IGT Rosso Salento***

La componente Primitivo proviene dai nostri vecchi alberelli di circa 40 anni; i restanti vitigni che concorrono a comporre il vino sono stati impiantati nel 2005 sempre nei pressi degli alberelli. Il terreno è costituito da *terra rossa* su substrato di roccia calcarea.

### **Vendemmia e fermentazione**

Il Primitivo, che rappresenta circa il 70% dell'uvaggio, viene lasciato leggermente appassire sulla pianta e dopo la vendemmia viene fermentato insieme al Cabernet Sauvignon, Negroamaro e Petit Verdot in piccoli fermentini aperti in acciaio. La vinaccia viene pressata con il torchio idraulico verticale ed il vino affinato in tonneax da 300 litri di secondo e terzo passaggio. Dopo circa 7 mesi ed una leggera filtrazione il vino viene imbottigliato..

### **Note di assaggio**

Mezzanotte si presenta al naso con un tratto distintivo di frutti rossi con un tocco di pepe nero. Al palato si avverte la frutta matura seguita da una bella componente di tannini nel finale.