



Morenico



SCHEDA TECNICA

Denominazione : *MORENICO* *Vino Rosso*

Varietà: *100% BARBERA*

Comune: *RIVOLI*

Suolo: *Medio impasto*

Resa Vino: *70%*

Tipo di raccolta: *Manuale*

Maturazione: *7 mesi in acciaio*

Affinamento: *3 mesi in bottiglia*

Colore: *Rossastro chiaro*

Profumo: *Agrumi e fragola*

Gusto: *Fresco agrumato*

Grado Alcolico: *12% vol*

Temperatura di servizio: *< 16° C*

Accostamenti al cibo: *Da degustare fresco data la sua acidità accentuata che quindi lo rende ideale per aperitivi ed antipasti. Da tartine di mare o di montagna alla tempura di verdure si va sul sicuro.*

DESCRIZIONE

Morenico è un vino rosso, nato dal recupero di una realtà destinata all'oblio che con passione e cura ha iniziato un nuovo corso tracciando un progetto più ampio che mira alla valorizzazione di un terroir pronto al risveglio. Particolare, per la sensazione iniziale di essere circondati da un aranceto per poi concludere con i sentori di fragola alla distanza. E' un vino sospeso nel tempo in perfetto equilibrio tra passato e futuro.