# Morei

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2014, 2017, 2018, 2019, 2020, 2022, 2024
**Formati:** 75 cl, 150 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Trentino Alto Adige
**Vitigno:** Teroldego
**Suolo:** Alluvionale con prevalenza di ciottoli
**Estensione del vigneto:** 2.5 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot
**Densità ceppi per ha:** 6.000
**Età media del vigneto:** 30 anni
**Produzione media per ha:** 42 hl
**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea e affinamento a contatto con le bucce in tinajas (anfore) dai 350 ai 450 litri per 8 mesi. Assemblaggio e decantazione in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl fino all'imbottigliamento.
**Solforosa totale:** 34 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 9.000

## PRODUTTORE

**FORADORI**

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

## PERCHÉ

Il Morei di Foradori è un vino massiccio ed energico. Prende il nome dal vigneto da cui proviene che dona al vino una fitta trama tannica e sfumature minerali. Un teroldego voluminoso e amplificato, che dimostra il tutto il potenziale e le sfaccettature di questo vitigno.

## QUANDO

Quando si fa una rimpatriata con gli amici, per un pranzo in perfetto stile "dolomitico", il Morei è il vino che non può mancare sulla tavola. Dai canederli di fegato in brodo allo spezzatino con la polenta, dopo aver cominciato con il suo cugino Sgarzon della stessa annata.


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it