Morei Cilindrica

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2018, 2020, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Teroldego
Suolo: Ciottoloso alluvionale
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 50 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 9 mesi. Affinamento in tinajas cilindriche per 15 mesi.
Solforosa totale: 31 mg/l
Bottiglie prodotte: 360

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il Morei Cilindrica di Foradori è un vino massiccio ed energico. Frutto di una sperimentazione sui differenti foramti dell'anfora. Un vino dalla fitta trama tannica con sfumature minerali, capace di mostrare l'influenza della forma del contenitore su un vino.

QUANDO

Quando si fa una rimpatriata con gli amici, per un pranzo in perfetto stile "dolomitico", il Morei Cilindrica è il vino da portare se si vuole sperimentare. Dai canederli di fegato in brodo allo spezzatino con la polenta, giocando a compararlo con il fratello Morei della stessa annata.

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