Morana

ROSSO

INFO

Annata: 2014
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Arenario Marnoso
Tipo d'impianto: cordone speronato

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 27 anni

Produzione media per ha: 80 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 20 giorni, fermentazione spontanea e affinamento del 60% della massa in legno esausto e in vasche d'acciaio inox per la restante parte.
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Il Morana de Il Pratello è un vino rosso fresco e di vigore che viene dalla parte più bassa delle vigne. E' un vino semplice all'approccio, agile e sottile, caratterizzato da sentori di viola, da un frutto fresco e da una spiccata mineralità.

QUANDO

Quando si ha necessità di rigore e verticalità, sapidità e carattere... ma senza esagerare. Un vino fantastico per tutti gli amanti dei rossi di corpo che sa accompagnare splendidamente tutto il pasto senza stufare mai.

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