

MORI VECIO

TRENTINO ROSSO

denominazione di origine controllata



DOC TRENTINO

La zona produttiva coincide con la parte Centro-Sud del Trentino viticolo. I terreni da cui proviene il Mori Vecio, storico marchio di Concilio, sono pedecollinari, di tipo ghiaioso e con buona esposizione. Le uve impiegate sono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, che compongono il Trentino Rosso Doc.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Lunga fermentazione con le bucce per estrarre colore e tannini nobili. Dopo la malolattica, circa 2/3 del vino sono posti in barriques di legno francese per un anno. Dopo l'assemblaggio il vino si conserva per l'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Alcool: 13% vol.

Acidità 5,4 g/l

DATI SENSORIALI.

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata, bouquet deciso nel quale il pepe si integra con la vaniglia e la frutta rossa. Di struttura piena ed elegante con buona persistenza di tannini nobili.

APPREZZABILITÀ

Vino superiore da arrosto, si beve con la selvaggina e con gli arrosti. Va servito a circa 20° C. e può essere conservato a lungo.

GAMMA PRODOTTI

Mori Vecio è prodotto nella bottiglia da 0,75 l., nel Magnum da 1,5 l., nel doppio Magnum da 3 litri e nella bottiglia da 5 litri. Questi due ultimi sono prodotti in numero molto limitato.

Qualità, Stile, Personalità

