



TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

Piercane

SOGNO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TIPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	merlot
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	4 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	Aromen von roten Unterholzfrüchten, lassen Sie Platz für pflanzliche Noten
GESCHMACK	weicher, harmonischer, guter Wein Struktur
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Risotto mit Fleischsaucen, der Schmorbraten

