



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

TOSCANO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	sangiovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	3 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	intensives und weiniges Aroma mit Anklängen von Beeren
GESCHMACK	harmonisch, voll, leicht aromatisch tanninhaltig und gut strukturiert
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Land Vorspeisen, Aufschnitt und frischem Käse

