



WINE. LAND & SOUL

MOMA ROUGE

Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT

FICHE TECHNIQUE

Raisin

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Sol

Argileux à demi-léger.

Rendement à l'hectare

10 t

Age moyen des vignobles

15 ans

Vinification

Dans des vinificateurs verticaux en acier, à température contrôlée pendant 12-14 jours.

Vieillissement

6 mois en fûts de chêne rouvre de Slavonie de 30hl. 3 mois en bouteille.

Degré d'alcool

13 % du vol.

Capacité de vieillissement

Son évolution est appréciable au cours des 2-5 années suivantes.



FICHE ORGANOLEPTIQUE

Couleur

Rouge rubis clair avec des reflets violacés.

Bouquet

Intense, persistant, avec une belle présence de fruits rouges.

Goût

Agréablement velouté, moelleux, équilibré, fin et élégant.

Accompagnement

Vin pour tout repas, pour accompagner des entrées typiquement émiliennes, comme les tagliatelles à la sauce bolognaise, mais également de la charcuterie ou des viandes rouges et blanches.

Température de service

Ambiante.

Formats disponibles

0,375 l.; 0,750 l.; 1,5 l. (Magnum)
3 l. (Jéroboam); 9 l. (Salmanazar)