



MORO DI TESTA 2019

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2019	Rosso di grande struttura e longevità	Syrah (90%), Nero d'Avola (10%)	Niscemi (CL)

Il Syrah predilige terreni sabbiosi e i vigneti di Piano Spineto, l'altopiano che si trova nella parte più alta di Feudi del Pisciotto, di fronte al mare, sono l'habitat ideale per questo grande vitigno. L'immagine del Moro in etichetta è tratta da una scultura del grande ceramista di Caltagirone, Giacomo Alessi.

Note annata 2019: l'andamento climatico, soprattutto in inverno, è stato abbastanza regolare. Con la primavera, che ha tardato un po' ad arrivare, le temperature si sono mantenute un po' al di sotto della media stagionale e questo ha portato ad una diminuzione della quantità raccolta. Di contro, l'estate abbastanza calda accompagnata da una corretta conduzione del vigneto ci hanno permesso di ottenere delle uve di altissima qualità. Grazie anche alle significative escursioni termiche tra giorno e notte le uve, raccolte nelle ore più fresche dei primi giorni di agosto, hanno raggiunto un elevato potenziale aromatico.

Note degustative: di colore rosso rubino intenso con spiccate note speziate, donate dalle uve Syrah, in particolare pepe nero e cannella, oltre ad un frutto sempre fresco e croccante. Mora, mirtillo ma anche ribes e cassis, note tipiche, queste ultime, del Nero d'Avola più pregiato. Grande struttura ma anche una straordinaria eleganza con una trama tannica fitta e setosa. Un vino che si lascia apprezzare fin da subito ma che è capace di evolvere in bottiglia per diversi anni.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 270 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques di rovere francese 100% nuove

Durata dell'affinamento in barriques: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

