



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, 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 piuttosto regolare. La primavera, invece, ha leggermente tardato ad arrivare, registrando in aprile temperature sotto la media stagionale. Un'estate abbastanza calda con temperature ottimali, insieme ad una corretta conduzione del vigneto, hanno consentito di raccogliere uve di grande qualità caratterizzate da un elevato potenziale aromatico, grazie anche alle significative escursioni termiche tra giorno e notte. La vendemmia è avvenuta nella seconda metà di agosto, durante le ore più fresche del mattino.

Note degustative: di colore rosso rubino intenso, colpisce all'olfatto per spiccate note speziate, tipiche delle uve Syrah, in particolare pepe nero e cannella; al palato, regala un frutto fresco e croccante, come la mora, il mirtillo ma anche ribes e cassis, note tipiche, queste ultime, del Nero d'Avola più pregiato. Grande struttura e straordinaria eleganza con una trama tannica fitta e setosa. Un vino che si lascia apprezzare fin da subito ma che può anche 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: seconda metà di agosto

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

