



Marche Rosso IGT

Mossone

Il nome di questo vino è legato a Stefano Antonucci, in quanto deriva dal suo soprannome "Mossi".

Uve

Merlot

Tipologia Terreno

Medio Impasto ricco scheletro, esposto a Nord/Est, su un'altitudine di 260 m slm

Sistema Allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

La fermentazione del Merlot avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. In seguito il vino affina in Barrique nuove di grana fine e media tostatura per 18 mesi

Esame Visivo

Rosso rubino vivace e consistente

Esame Olfattivo

Avvolgente con sensazioni di marasca e mora. Nuances balsamiche di liquirizia e sentori terziari ben fusi.

Esame Gustativo

Note di frutta rossa matura, vaniglia, caffè e cioccolato. Morbido, di gran corpo, giustamente caldo ed avvolgente. Tannini morbidi ed equilibrati

Santa Barbara