



IL PRATELLO

MORANA

Le mie vigne sono in alto, in una zona limite molto selvaggia ed incontaminata, esattamente dove, e non è solo poesia, la natura confina con l'uomo.

Il risultato sono vini sempre autentici che facilmente sorprendono e stupiscono.

Il Morana è molto espressivo al naso, è sfaccettato, vibrante ed arriva in bocca aggraziato, ma senza inutili dolcezze.

La bocca, davvero piacevole, chiude con una nota di mandorla amara appena accennata, che allunga la bella sensazione di ricchezza.



Denominazione: Sangiovese

indicazione geografica protetta Forlì

Vitigni: Sangiovese 100%

Vendemmia: 2010

Forma allevamento: Cordone speronato

Epoca raccolta: metà ottobre

Macerazione bucce: 20gg

Altitudine: 450/500m.

Terreno: Medio impasto

Esposizione: sud/sud-est

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Num. bottiglie prodotte: 6000