



I MORI

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

La vigoria del vitigno principe di Calabria, il Gaglioppo, e la morbidezza del grande bordolese, il Cabernet Sauvignon, si fondono per dar vita a I Mori.

Vitigno: Gaglioppo (70%), Cabernet S. (30%).

Grado alcolico: 14% Vol.

Tecnica di produzione: le uve raccolte a mano nella seconda decade di ottobre, vengono vinificate tradizionalmente in fermentini termo-controllati. Un affinamento di 12 mesi in piccoli botti di rovere francese ne ingentilisce la vigoria dei tannini.

Caratteristiche: di color rubino intenso con note violacee, al naso evidenzia uno spettro aromatico complesso, frutti rossi maturi su fondi di spezie, vaniglia e note balsamiche. Di grande struttura, in bocca è morbido, caldo e ben equilibrato.

Consigli: da abbinare con paste ben condite, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

I Mori is a successful blend between the most ancient native grapes in Calabria, Gaglioppo, and the great Bordeaux grapes, Cabernet Sauvignon.

Grapes variety: Gaglioppo (70%), Cabernet S. (30%).

Alcohol: 14% by Vol.

Production technique: the grapes, hand harvested in the middle of October, undergo a long maceration into thermo-controlled stainless steel tanks. The ageing in French oak barrels for 12 months refines the tannins exuberance and enhances the aromatic complexity.

Characteristics: ruby red in color with violet hues, it boasts a complex aromatic spectrum, ripe red fruits combined with spices, vanilla and balsamic notes. Great structure, concentrated, the taste is full, fresh and well balanced.

Suggestions: delightful with tasty pasta, roast and mature cheeses.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).