



MOREJ

Denominazione d'origine: vino rosso.

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Zona di produzione: le uve provengono dalle zone Montefico e Ovello del comune di Barbaresco.

Esposizione solare: est.

Coltivazione: i filari coltivati a Guyot vengono sottoposti a tre diradamenti estivi. Nella coltivazione si segue il protocollo della lotta integrata per la difesa della vite che impone una severa riduzione dei fitofarmaci.

Vendemmia: si svolge in epoca tardiva tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata non superiore ai 28°C.

Maturazione: il vino matura prima di tutto in piccole botti di rovere per 5-6 mesi e poi in contenitori di acciaio per altri 2-3 mesi.

Affinamento: in bottiglia per un paio di mesi.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rubino con riflessi granato, il profumo è fine ed elegante, con note fiorite che ricordano glicine e petali di rosa e sentori fruttati di fragoline di bosco; in bocca è sapido, pieno e persistente, in bella armonia acido alcolica sulla trama tannica.

Come gustarlo: si serve attorno ai 18°C, in abbinamento agli antipasti di carne, arrostiti e roastbeef, formaggi di media stagionatura. Può accompagnare l'intero pasto. Se ben conservato, mantiene le sue caratteristiche migliori fino a 5-6 anni dalla vendemmia.

Morej: deriva dal dialetto piemontese e significa fragolina di bosco, a conferma del sentore fruttato che si percepisce al naso.