



MORA DI SELVA

ROSSO TOSCANO

IGT - Indicazione geografica tipica

«Een glas wijn dat op de tafel
wordt geschonken is als een
glimlach van de aarde.»

(Giovanni Pascoli)

Druivensoort:

100% Sangiovese

De anekdote:

In 1976, dankzij het waardevolle advies van de grote oenoloog en vriend Giacomo Tachis, werd de oude wijnkelder vervangen door een nieuwe, uitgerust met moderne systemen voor koude vinificatie en gespecialiseerde botteling. Zo werd de wijnmakerij de eerste in de regio met geavanceerde moderne systemen, waarmee nieuwe vinificatieprocessen konden worden uitgevoerd. De bodem van de wijngaarden van Casale Falchini in San Gimignano bestaat uit suboceaanse klei en gele zandgronden, met een zeer hoge aanwezigheid van mariene fossielen.

Zintuigelijke kenmerken :

Aspect : Intense robijnrode kleur.

Neus : Geur van wilde braam.

Mond : Een warme, intense, droge en fluweelachtige wijn, met een mooie structuur en een aangename afdronk.

Vinificatie :

De Mora di Selva wordt gemaakt van Sangiovese druiven, geteeld in de wijngaarden op de heuvels rondom San Gimignano. Traditionele fermentatie met frequent

Rijping:

De wijn wordt gedurende 3 tot 4 maanden in Franse eiken vaten geplaatst. Na rijping in vaten, blijft de wijn zich verbeteren in de fles.

Service :

Temperatuur : 18°C

Wijn-spijs combinatie :

Perfect bij Toscaanse antipasti, pastagerechten, geroosterd of gegrild vlees, pizza's of focaccia.