

Mora del Roveto

I.G.T. TOSCANA ROSSO
VINO BIOLOGICO
2022



La Toscana nel bicchiere! Un blend ormai divenuto un classico della toscantità, con il valore aggiunto del terroir di Usiglian del Vescovo



Assemblaggio (percentuali indicative):

Sangiovese 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



Altitudine dei vigneti media:

240 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro per le uve del blend di Mora del Roveto nel 2022 è stata di 50 quintali per ettaro.



Condizioni climatiche:

Il 2022 è stato un anno da record per quanto riguarda temperature e siccità estremamente prolungata. Si sono infatti registrate temperature estreme già a partire dal mese di maggio, mentre la piovosità ha subito una diminuzione del 25 % rispetto alla media, con le piogge concentrate nei mesi di settembre, ottobre e dicembre. Fortunatamente le temperature notturne e la ventosità nelle nostre zone hanno permesso alla vite di riuscire a lavorare piuttosto bene ed a riuscire ad accumulare notevoli quantità di metaboliti. Nello specifico le uve nel 2022 hanno avuto un grande anticipo sulla loro epoca di maturazione classica.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg.



Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione dei grappoli interi in vigna prima e su tappeto di cernita poi, le uve sono state pigiate sofficientemente e avviate alla fermentazione alcolica in tini di acciaio inox a temperatura controllata di circa 27°C, la fermentazione malolattica è stata condotta per la maggior parte in vasche di cemento.



Affinamento:

Il vino è stato affinato per circa 10 mesi in contenitori di vario materiale: acciaio, cemento e rovere. Il vino è stato imbottigliato nell'ottobre del 2023.



Appunti di degustazione:

Nel bicchiere il vino si rivela alla vista di color rosso rubino con una discreta intensità ed un'ottima brillantezza. Al naso si rivela intenso e piacevole con frutta rossa in evidenza e note di fiori, tra cui si riconosce la rosa e la viola. Il territorio emerge con il carattere sapido e marino, ottima l'armonia di note fresche e dolci unite ad un corpo medio.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2012



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

13%

ACIDITÀ
TOTALE

5,58 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,5 g/l