

Il biologico non è una scelta ma una necessità.
Le vigne sono state piantate confidando nei principi di biodiversità ed ecosistema,
quindi rispettando i naturali terrazzamenti della collina,
senza scassi invasivi, e mantenendo le formazioni boschive spontanee.

Ogni lavorazione viene fatta a mano,
senza il passaggio di alcun trattore o macchinario tra i filari.



MOREI / P-179

Varietà:	40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25% Rebo.
Resa per Ettaro:	16 hl/ha
Area di produzione:	Colline attorno alla parte sud del Lago di Garda, fra i 100 e i 250 mt. Uno spettacolare anfiteatro morenico, formato da cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, originatesi dai detriti rocciosi trasportati dal grande ghiacciaio del Garda due milioni di anni fa. Tale territorio morenico è caratterizzato da zone boschive, dolci colline alternate a pianori, laghetti e risorgive, vigneti e uliveti.
Terreno:	A matrice argillo-calcareo e ricca di scheletro.
Clima:	Particolarmente mite a queste latitudini per quanto ravvivato da venti e brezze locali. Pienamente mediterraneo, come testimoniato dalla ricca e caratteristica vegetazione di vite, olivo, agave etc...
Vinificazione:	L'uva è raccolta al giusto punto di maturità fenolica, dunque varietà per varietà, con varie vendemmie separate, e molto tardive nel caso del Cabernet Sauvignon e del Rebo, che sono diraspate a mano. Il Merlot invece non viene diraspato. Fermentazione indigena in piccoli tini di cemento e botti di rovere. Macerazione sulle bucce, e anche in parte sui raspi, per 3-4 settimane. Maturazione in legno e acciaio per qualche anno.
Temperatura di servizio:	18/20°C
Alcohol content:	14,5% Vol

