



# MOREI / P-179

- Area produttiva: Zona collinare in prossimità del Lago di Garda, con un'altitudine compresa tra i 100 e i 250 mt: ci sono pianure, laghetti e sorgenti naturali che nutrono vigneti e oliveti.
- Terreno: Suolo morenico nato dai detriti rocciosi depositati dal grande ghiacciaio del Garda due milioni di anni fa. Roccioso e calcareo.
- Clima: Clima mediterraneo particolarmente mite e rinvigorito da brezze locali.
- Vinificazione: Le uve vengono parzialmente diraspate a mano, per fermentare in vasche di cemento e botti, senza controllo della temperatura, per "tutto il tempo necessario". Il vino viene poi lasciato sulle bucce per altre settimane, fino a raggiungere i livelli di complessità ed espressività desiderati. Il vino viene travasato da una vasca all'altra e da una botte all'altra fino a quando "è pronto"; questo può richiedere anche 2-3 anni.
- Temp. servizio: 18/20°C
- Grado alcolico: 14% Vol

