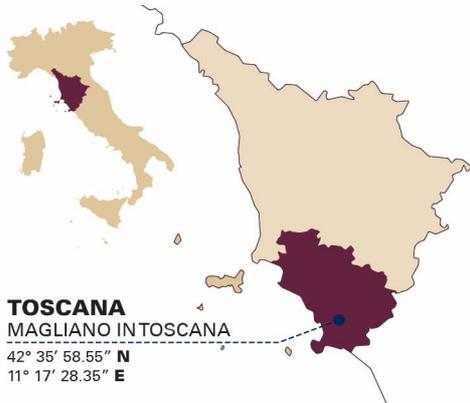


LA MOZZA

CILIEGIOLO

MAGLIANO IN TOSCANA (GR) / TOSCANA



L'azienda agricola La Mozza si estende su una superficie di 36 ettari, di cui 16 vitati, situati interamente nel comune di Magliano in Toscana. L'unicità del territorio e delle sue espressioni vinicole nonché la D.O.C.G. Morellino di Scansano sono le principali garanzie produttive fornite a supporto del progetto qualitativo di eccellenza intrapreso dalla cantina. Tutti i vigneti sono stati messi a dimora cercandone la massima ottimizzazione produttivo/qualitativa. L'azienda tara la sua azione produttiva quotidiana sul pieno rispetto dell'impatto ambientale e delle condizioni naturali che la circondano, riportando nei vini tali naturalità e filosofia. Diversi sono i progetti attualmente in essere volti a creare prodotti direttamente collegabili a temi salutistici ed ambientali, con la costante visione di un continuo miglioramento del patrimonio ambientale, attraverso una gestione culturale e di cantina oculata e rispettosa della biodiversità locale oltre che della salute del consumatore finale.



ANNO DI FONDAZIONE
2000



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
GABRIELE GANDEZ
MAURIZIO CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
150.000



VITIGNI
SANGIOVESE - SYRAH - ALICANTE
CILIEGIOLO - CARIGNANO -
MONTEPULCIANO



**VITICOLTURA
BIOLOGICA**



TIPOLOGIA

Vino rosso - Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Montiano, Magliano in Toscana.



VITIGNO

Ciliegiolo 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva ben matura viene selezionata in vigna, raccolta a mano, pigiadirasparta e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura sale gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C che viene raggiunto verso la fine del processo fermentativo. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 15 giorni. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica in vasche inox. Affinamento sui lieviti in vasche inox per circa 10 mesi.



COLORE

Rosso rubino carico, intenso e brillante con riflessi violacei.



PROFUMO

Profumo tipicamente mediterraneo, caldo e riccamente fruttato, in cui si riconoscono note di piccoli frutti neri di bosco, timo, nepetella e pepe rosa.



SAPORE

I tannini lunghi, consistenti e setosi, ben bilanciati dalla pienezza e dall'acidità, conferiscono immediata bevibilità, unitamente ad una lunga prospettiva di evoluzione in bottiglia.



ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti a base di pasta, antipasti di terra della tradizione maremmana e carni (anche rosse) arrostate.

