



CANTINA MOCHI
SCHEDA VINO

Nome	Mochetto
Denominazione	IGT Marche Rosso
Vitigno	Sangiovese (70%) e Merlot (30%)
Tipo di terreno	Argilloso con affioramenti di marna
Sistema d'allevamento	Cappuccino doppio capovolto
Epoca di vendemmia	Seconda decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	Le uve, in purezza, vengono vagliate al tavolo di scelta, delicatamente diraspate e lasciate in macerazione in tini di legno, dove fermentano a temperatura controllata. Dopo la svinatura sempre nel legno avviene la chiarificazione per decantazione.
Affinamento	A fine fermentazione il Sangiovese viene affinato in legno grande, Il merlot in barrique di rovere, vengono poi assemblati prima dell'imbottigliamento.
Note sensoriali	<p>Colore: Rosso rubino, limpido e di apprezzabile consistenza</p> <p>Profumo: Al naso è intenso e di buona complessità. I profumi fruttati di marasca e confettura di frutti rossi prevalgono lievemente su quelli floreali, di rosa rossa, fiori rossi appassiti e sui sentori erbacei e la speziatura di vaniglia e pepe nero.</p> <p>Gusto: Secco, corposo e ben equilibrato, con tannini ben abboniti , è intenso e di buona persistenza, con finale lievemente erbaceo e minerale</p>
Abbinamenti	Particolarmente indicato con agnellone al forno
Temperatura di servizio	16 - 18 °C