



CANTINA MOCHI
SCHEDA VINO

Nome	Massimo
Denominazione	IGT Marche Rosso
Vitigno	Sangiovese (50%) e Merlot (50%)
Tipo di terreno	Argilloso con affioramenti di marna
Sistema d'allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	Terza decade di Settembre, Prima decade di Ottobre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	L'uva viene selezionata su tavolo di scelta e delicatamente diraspata. Successivamente viene fatta fermentare a lungo in tini di rovere a temperatura controllata.
Affinamento	A fine fermentazione il Sangiovese ed il Merlot vengono posti separatamente in barrique nuove di rovere per dodici mesi, quindi assemblati e lasciati otto mesi a riposare in acciaio ed infine affinati per ulteriori quattro mesi in bottiglia.
Note sensoriali	Colore: Rosso rubino indimenticabile Profumo: intenso e complesso con profumi di mora, ciliegia, speziatura di liquirizia, cannella, pepe, vaniglia, e note minerali. Gusto: pieno, entra morbido e poi esce la forza del tannino
Abbinamenti	Carni rosse, particolarmente indicato con carne equina alla griglia
Temperatura di servizio	16 - 18 °C