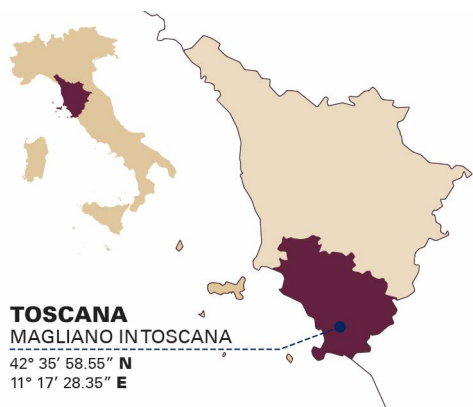


LA MOZZA

SANGIOVESE

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
CILIEGILO - CARIGNANO -
MONTEPULCIANO



**VITICOLTURA
BIOLOGICA**



TIPOLOGIA

Vino rosso - Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Montiano, Magliano in Toscana.



VITIGNO

Sangiovese 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene fatta ben maturare ed è selezionata in vigna, raccolta a mano, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 30 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e soprattutto déléstage e dura circa 25 - 30 giorni. Dopo la svinatura il vino inizia la fermentazione malolattica in vasche inox. Affinamento per 12 mesi in parte in legno grande (botti di rovere di Slavonia da 40 HL) ed in parte in inox.



COLORE

Rosso rubino acceso con riflessi molto luminosi.



PROFUMO

Aromi ricchi e fruttati, con note di marasca ed altri piccoli frutti rossi maturi; sullo sfondo sfumature speziate e principi di una complessa terziarizzazione.



SAPORE

Struttura equilibrata con tannini rotondi ed educati, bilanciati da un'ottima freschezza e mineralità. Piacevolezza immediata ma in grado di sorprendere con la sua evoluzione nel tempo.

