



# LA MOZZA

MAGLIANO IN TOSCANA – GROSSETO

Già soci in una serie di ristoranti di successo, Joe e Lidia Bastianich creano nel 2000 La Mozza con lo Chef Mario Batali. Tutti consapevoli dell'enorme potenziale della Maremma, afferrano così l'opportunità di creare una nuova cantina con una "mission" moderna: esprimere questo territorio al meglio con nuove ed emozionanti varietà di uve.

La Mozza comprende 36 ettari ed è situata nell'angolo a sud-ovest della Maremma toscana, ad una dozzina di chilometri dal mare ed a 45 minuti a sud-ovest di Montalcino.

Questa zona è molto secca rispetto all'area collinare del centro Toscana.

L'assenza della foschia mattutina significa che le uve iniziano a maturare all'alba e sono bagnate dal sole fino al tramonto. La pioggia è scarsa poiché l'Isola d'Elba lontana dalla costa agisce come frangivento. Con questo clima caldo prosperano le varietà come lo Syrah e l'Alicante.

Il nome del vino top di gamma, Aragone, richiama alla mente il patrimonio spagnolo di quest'area. Questo è un vino distintivo prodotto in una regione famosa per i Super-Tuscan miscelati con le varietà di Bordeaux.

L'indigeno Sangiovese è miscelato con varietà mediterranee come lo Syrah dal Sud della Francia, l'Alicante dalla Spagna, ed il Carignano, creando un "Super-Med" che racchiude insieme queste nobili uve e mette in risalto il patrimonio vinicolo attraverso il Mediterraneo.

I Perazzi Morellino di Scansano DOCG rappresenta una istituzione della cantina, e focalizza in purezza il frutto pulito di questo clone di Sangiovese. Una percentuale di Alicante e Syrah vengono aggiunte per conferire a questo Morellino un sapore dal profilo unico.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it