

# MOROS

## Salice Salentino Riserva DOP



**TERRENO:** prevalentemente argilloso con presenza di pietre calcaree, si estende per poco più di un ettaro (ha. 1,33) nel feudo di Guagnano.

**VITIGNI:** **Negroamaro** ma con una piccolissima presenza di **Malvasia Nera** (3-5%).

**VENDEMMIA:** ultima decade di settembre, raccolta manuale.

**RESA:** 60 q.l/ha.

**VINIFICAZIONE:** dopo una veloce diraspatura, la fermentazione è avviata con lieviti selezionati in contenitori d'acciaio da 50 e 100 ettolitri e condotta per circa 3 settimane sotto controllo costante di temperatura a 21-23 gradi. Durante il processo avvengono frequenti rimontaggi.

**AFFINAMENTO:** Acciaio e legno, in botti e barrique di rovere francese e ame-

ricano per circa 16-18 mesi. Il vino è assemblato 3 mesi prima dell'imbottigliamento ed affinato per 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**NOTE CARATTERISTICHE:** il colore del Moros è rosso intenso, profondo, con riflessi amaranto. Il suo profumo, particolarmente accattivante, ha spiccate note di vaniglia e confettura di ciliegia. Al palato è marcato il sapore di frutti a bacca rossa con fini note balsamiche e sfumature dolci provenienti dal legno.

**ABBINAMENTI:** ideale con arrostiti, cacciagione, selvaggina nobile e formaggi fermentati e stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** circa 18° C.

**ALCOL :** 15% VOL.

**SOIL:** mainly clay with the presence of limestone rocks. The vineyard, located on the outskirts of the quiet town of Guagnano, stretches for just over 1 hectare (3.2 acres).

**GRAPE VARIETIES:** **Negroamaro** with a very small presence of **Malvasia Nera** (3-5%).

**HARVEST:** grapes are handpicked during the last ten days of September.

**YIELD:** 2.8 tons per acre.

**VINIFICATION:** fermentation process occurs in

5,000-10,000L stainless steel tanks at a constant temperature of 70-73°F and lasts about three weeks. During this process, we make frequent pumpings.

**AGEING:** Stainless steel/wood: France and American oaks and barriques for 16-18 months.

**TASTING NOTES:** the color of the Moros Salice Salentino DOP is a deep intense red with hints of amaranth. Its particularly appealing scent has strong notes of vanilla and cherry jam. The palate is marked with the flavor of red berries, sweet balsamic

notes and the pleasurable nuances attributed to the aging process.

**SERVING SUGGESTIONS:** ideal with roast meats, game, and fermented/seasoned cheeses.

**SERVING TEMPERATURE:** 61-64.5°F.

**ALCOHOL BY VOL.:** 15%.

---

---

---

---

---

---

---

---