



IL PRATELLO

## MORANA

**Denominazione:** Sangiovese di Romagna

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Vendemmia:** 2004

**Forma allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine:** 450/500m.

**Esposizione:** sud/sud-est

**Terreno:** Medio impasto

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ha

**Epoca raccolta:** fine ottobre

**Macerazione bucce:** 15/20gg

**Affinamento barriques:**

**Num. bottiglie prodotte:** 6000



Le mie vigne sono in alto, in una zona limite molto selvaggia ed incontaminata, esattamente dove, e non è solo poesia, la natura confina con l'uomo. Il risultato sono vini sempre autentici che facilmente sorprendono e stupiscono.

Il Morana è molto espressivo al naso, è sfaccettato, vibrante ed arriva in bocca aggraziato, ma senza inutili dolcezze. La bocca, davvero piacevole, chiude con una nota di mandorla amara appena accennata, che allunga la bella sensazione di ricchezza.