

MORATEL

LAGREIN, TEROLDEGO, MERLOT, CABERNET



Moratèl è un blend di quattro uve rosse che coltiviamo in due zone molto distinte tra loro, sia per quanto riguarda i suoli che per il clima. Il Lagrein si trova a Pressano, mentre Teroldego, Merlot e Cabernet crescono nei vigneti in Valle dei Laghi.

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto di Lagrein è coltivato a pergola con una esposizione a ovest. Si tratta dello stesso vigneto che produce le uve per la nostra riserva Pletter, ma in questo caso le viti hanno un'età inferiore con una media di circa 20 anni. Il clima è continentale e il terreno è composto da una roccia di tipo sedimentario costituito da calcare ed arenare compatte nota come strati del Werfen.

La valle dei Laghi ha invece un clima di tipo mediterraneo e da qui, con viti allevate a guyot, raccogliamo Teroldego, Merlot e Cabernet. I terreni sono di origine morenica e nel caso del Merlot, che cresce nel vigneto Pivier, troviamo una consistente dotazione di argilla e limo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono diraspate e gli acini, lasciati interi, fermentano in serbatoi di acciaio inox. La macerazione dura circa 10 giorni per Lagrein e Teroldego e circa 20 giorni per Merlot e Cabernet. Completata la fermentazione il vino affina in barriques per circa 12 mesi e solo allora viene fatta la cuvée fra i diversi vini. Al fine di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche fruttate del vino le botti utilizzate sono esclusivamente usate. Dopo l'imbottigliamento Moratèl viene lasciato affinare per almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Lagrein, Teroldego, Merlot, Cabernet

Vigneti: Pressano e Valle dei Laghi

Suolo: a Pressano terreni composti da calcare e arenaria compatta; in Valle dei Laghi di origine morenica

Vinificazione: fermentazione in acciaio e affinamento in barrique usate

Produzione annua: 10-15.000 bottiglie, a seconda delle annate



CESCONI