

PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

2009 *Morello di Prile*



PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

CASTELPRILE DI FEDERICA MASCHERONI STIANTI - 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - GROSSETO
TEL +39 0577 738066 FAX +39 0577 738619 www.prelius.it info@volpaia.com

COMPOSIZIONE	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
VIGNE	Prile
ETTARI PIANTATI	12 Ha
ETA' DELLE VIGNE	2001-2004
TERRENO	Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli
ALTITUDINE	40 - 60 metri
ESPOSIZIONE	Sud-Sudest
DENSITA'	9.600 viti/ettaro
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Iniziata con una Primavera durante la quale si sono alternati periodo freschi e periodi più caldi, l'annata 2009 è proseguita con un'Estate calda e particolarmente asciutta
DATA VENDEMMIA	28 Agosto - 18 Settembre 2009
INVECCHIAMENTO	9 mesi in botti nuove da 30 Hl di rovere francese
CASE PACK	12/750ml
ALCOOL/A.T./R.Z.	14% / 5.09 g/L / 2.9 g/L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Il Morello di Prile ha un colore rosso rubino intenso con riflessi viola scuro. Al naso e' ricco, con note di mora e mirtillo abbinato a sentori di cannella e boisée. E' un vino morbido, rotondo, con buona struttura ed un retrogusto di frutta rossa molto persistente

L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione

PRELIUS

MAREMMA TOSCANA

CASTELPRILE DI FEDERICA MASCHERONI STANTI - 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - GROSSETO

TEL +39 0577 738066 I 0577 738619 www.prelius.it info@volpaia.com



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES