

Tenore

SELEZIONE DI UVE A BACCA ROSSA

VM

VILLA MORO



**Zona di produzione:** Tenute Villa Moro Vini

**Denominazione:** Tenore

**Uve:** selezione di uve a bacca rossa

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Tecnologia:** vendemmia nella prima decade di ottobre, dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le nobili bucce per circa 5-6 giorni, ad una temperatura di 25°C, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati sino al momento dell'imbottigliamento.

**Colore:** rosso rubino intenso da giovane, con intensi riflessi granati se invecchiato.

**Profumo:** molto complesso ed intenso, spicca la frutta rossa matura con note leggermente erbacee.

**Gusto:** pieno, schietto e armonico, con ricchezza di aromi e tannini dolci.

**Abbinamenti:** accompagna alla perfezione i piatti tipici veneti, frittate, salumi, carni rosse e formaggi stagionati.

---

**Gradi:** 12,5

**Acidità:** 5,50 g/l

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C