



Mor di Roccia 2016

Cantina: Podere Anima Mundi

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 100% Fogliatonda

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Bassa

Affinamento: 12 mesi in Barrique

Abbinamenti: Affettati, Cacciagione, Formaggi
Semi Stagionati, Primi Piatti di Carne

Bottiglie prodotte: 1500

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il vigneto Mor di Roccia Podere Anima Mundi prende il nome dalla grande roccia sotterranea che occupava il terreno. Si trova su una collina esposta a sud ovest, ad un'altitudine di 185 m s.m.l. Il terreno presenta la struttura sabbiosa proveniente dalle sabbie plioceniche. Questo vino biodinamico svolge la fermentazione spontanea con il pied de cuve nei tini di cemento, senza aggiunta di lieviti selezionati. Quando tutto lo zucchero è diventato alcol il vino viene affinato in barriques di rovere francese nel primo passaggio per circa 12 mesi. Dopo un periodo di affinamento in vetro, il Mor di Roccia viene commercializzato.

Note di degustazione

Il Mor di Roccia di Podere Anima Mundi è di un bel rubino intenso, il naso è molto aperto su note di ciliegia sotto spirito giocato sulla linea sottile della maturazione spinta, interessanti note terziarie animali cuoio in primis che donano complessità al naso. Se il naso si svela pian piano, la bocca ha un impatto immediato per polpa e intensità, grande freschezza, il corredo tannico è decisamente protagonista ma è gestito molto bene e il vino chiude su note leggermente astringenti. Senza dubbio il Mor di Roccia è un vino di grande autenticità.