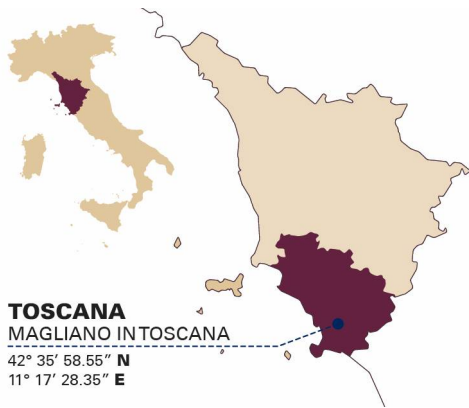


# LA MOZZA

## ARAGONE

MAGLIANO IN TOSCANA (GR) / TOSCANA



L'azienda agricola La Mozza si estende su una superficie di 36 ettari, di cui 16 vitati, situati interamente nel comune di Magliano in Toscana. L'unicità del territorio e delle sue espressioni vinicole nonché la D.O.C.G. Morellino di Scansano sono le principali garanzie produttive fornite a supporto del progetto qualitativo di eccellenza intrapreso dalla cantina. Tutti i vigneti sono stati messi a dimora cercandone la massima ottimizzazione produttivo/qualitativa. L'azienda tara la sua azione produttiva quotidiana sul pieno rispetto dell'impatto ambientale e delle condizioni naturali che la circondano, riportando nei vini tali naturalità e filosofia. Diversi sono i progetti attualmente in essere volti a creare prodotti direttamente collegabili a temi salutistici ed ambientali, con la costante visione di un continuo miglioramento del patrimonio ambientale, attraverso una gestione culturale e di cantina oculata e rispettosa della biodiversità locale oltre che della salute del consumatore finale.



ANNO DI FONDAZIONE  
2000



ESTENSIONE TERRITORIO  
145 Ha



ENOLOGO  
GABRIELE GANDEZ  
MAURIZIO CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
150.000



VITIGNI  
SANGIOVESE - SYRAH - ALICANTE  
CILIEGILO - CARIGNANO -  
MONTEPULCIANO



VITICOLTURA  
BIOLOGICA



### TIPOLOGIA

Vino rosso - Maremma Toscana DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Montiano, Magliano in Toscana.



### VITIGNO

Sangiovese 50%, Syrah 25%, Alicante Bouschet 25%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene rigidamente selezionata in vigna, raccolta a mano separatamente per ciascun vitigno, pigiadiraspata e condotta a fermentare in tonneau da 500 litri aperti, posti in verticale. Dopo l'avvio spontaneo della fermentazione (lieviti indigeni), la temperatura sale fino ad un massimo di 29 - 30 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di follatura e dura circa 30 giorni. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica in vasche inox. Affinamento per almeno 24 mesi nei medesimi tonneau di rovere francese in cui ha svolto la fermentazione.



### COLORE

Rosso rubino con brillanti riflessi granata.



### PROFUMO

Ricco di sfumature e complesso, con note di marasca ed altri piccoli frutti rossi sotto spirito. Elegantissimi sentori speziati ed eteree suggestioni di tabacco essiccato.



### SAPORE

Grande struttura gustativa, tannini lunghi, persistenti e rotondi, vivacizzati da una sorprendente acidità e da un finale sapido e minerale.



### ABBINAMENTI

Ideale con qualsiasi tipo di carne rossa e selvaggina arrostita e stufata; perfetto come vino da meditazione.

