



Renaissance  
des Appellations

vin  
na  
tiv

cio  
cia  
ria  
naturale

vignaioli  
indipendenti



# mócevò

## LECINARO - OLIVELLA

*'Ora ci vuole proprio'*



### TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosso

### VITIGNI

Blend di Lecinaro e Olivella

### TERRENO

Calcareo/argilloso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot doppio  
e densità 4000 ceppi/ettaro

### VINIFICAZIONE

La vinificazione segue i dettami  
della biodinamica, ossia fermentazione  
alcolica e malolattica spontanee con lieviti  
indigeni, nessuna stabilizzazione,  
nessuna chiarificazione o filtrazione

### AFFINAMENTO

12 mesi in vasche di cemento

### CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

25 mg/l circa

### COLORE

Porpora

### PROFUMO

Profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne  
secche, e speziate di pepe, cioccolato e vaniglia

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne alla griglia, selvaggina, polpette al ragù

### DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13,5% vol circa

### TAPPO STELVIN

PalazzoTRONCONI