



## FIORI DI GALANO



**Nombre del productor:** Morone

**Región:** Campania

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Bajo

**Sulfitos Totales:** 40-60 mg/l

**Producción anual (botellas):** 3,384

**Variedades:** 100% Piediroso

**Viticultura:** Este es un cru Piediroso producido de una parcela especial dentro de un viñedo de 15 años. Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

**Altitud:** 250

**Tipo de Suelo:** Caliza y arcilla.

**Vinificación:** Las uvas Piediroso se someten a una fermentación de 15-25 días utilizando levadura autóctona en tanques de acero inoxidable. Las uvas y el vino se mueven por gravedad. Para minimizar el uso de sulfitos y la oxidación, las uvas se mantienen bajo una capa de gas inerte y se presan en una prensa cerrada.

**Notas de cata:** Un vino accesible de cuerpo robusto, es joven y fresco con taninos suaves. En nariz y en boca tiene notas de frutos oscuros con zarzamoras y ciruelas negras. Con buena acidez y mineralidad volcánica.

**Maridaje:** Pizza margherita, albóndigas, una pasta con ragú.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx