

# MOIO



## *Weingut Michele MOIO* *Italien / Kampanien*

### *MOIO '57 v.d.t.*

Der Name Moio '57 bezieht sich auf eine außergewöhnliche Weinernte im Jahre 1957. Der Wein wird aus einer Selektion mit 100%-Primitivo-Trauben gewonnen, die einem langen, traditionellen Kelterungsverfahren unterzogen werden. Danach wird der Wein in Eichenfässer gelagert.

#### TECHNISCHE DATEN:

**Rebsorte:** Primitivo 100 %

**Beschreibung:** Moio57 v.d.t MOIO

**Herkunft:** Kampanien.

Provinz von Caserta in der Gegend von Mondragone

**Boden Eigenschaften:** Vulkanisch und sandig

**Lage:** 200/300 Höhenmeter, Ost

**Bepflanzungsdichte:** 6600 reben per Hektar

**Ertrag pro Hektar:** 50 Tonnen

**Weinlese:** anfang bis mitte Oktober

**Ausbau** 18 Monate im Eichenfass



#### EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** kräftiges Rubinrot mit schwarzen Reflexen.

**Geschmack:** Fruchtig und intensiv. Dieser Wein erinnert an rote Beeren und reife Früchte, sehr fein und elegant. Sein Bouquet besticht durch den fruchtigen Duft und Aromen von Gewürzen und Lakritze. Der Moio57 fällt durch seine Struktur und Stärke auf und sein besonders anhaltender Abgang verleiht ihm eine unverkennbare Note.

**Servier Temperatur:** 16-18 °C

**Alkohol:** 14,5% vol