



ACQUISTATO IL .....

"Mute" Rosso Savuto DOC 2018

2018

## Piccola DOC, grande qualità



### La Vigna

**Terreno** Argilloso sabbioso, medio impasto

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Calabria

**Uve** Arvino 45%, Magliocco Dolce 45%, 10% Greco nero

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le uve delle singole cultivar sono raccolte manualmente in accordo al loro specifico grado di maturazione. La vinificazione delle singole uve avviene quindi separatamente per poi essere assemblata dopo il primo travaso nel rispetto delle proporzioni di raccolta. La selezione manuale dei grappoli unita ad una lenta macerazione delle uve a temperatura controllata e una soffice pigiatura sono alla base di una strategia enologica che ha il solo obiettivo di preservare la tipicità e la fragranza del frutto maturo.

**Sensazioni** Un colore denso e profondo, come denso e articolato il naso, che spazia tra piccoli frutti maturi, nuances balsamiche, spezie dolci e sentori di liquirizia e tabacco. I tannini sono fini ed il vino si presenta con una struttura consistente. Buono l'equilibrio gustativo, lungo il finale su frutta e spezie. Vino dalla grande struttura che rappresenta a pieno il territorio. Vino concentrato, dall'aroma complesso e dal grande impatto gustativo. Si abbina a grandi pietanze del territorio come il

capretto al forno o la "pasta china". Temperatura di servizio 16/18 °C.

Una piccola DOC per un vino di grande qualità. Stiamo parlando del DOC Savuto Mute, prodotto da Le Moire. Rosso calabrese che nasce da tre vitigni autoctoni: l'Arvino, il Magliocco Dolce e il Greco Nero. La raccolta delle uve delle singole cultivar avviene manualmente, in base al loro specifico grado di maturazione, per garantire la massima qualità e tipicità del frutto. Come separatamente avviene la vinificazione, per poi essere assemblate solo dopo il primo travaso, rispettando le proporzioni di raccolta. Nel calice il vino si presenta di un bel colore denso e profondo, che richiama la potenza e l'intensità delle uve autoctone utilizzate. Al naso è articolato e complesso, con sentori di piccoli frutti maturi, nuances balsamiche, spezie dolci e note di liquirizia e tabacco. In bocca, poi, si caratterizza per un buon equilibrio, con tannini fini e un carattere piacevolmente fruttato. Mute sembra nato per accompagnare i saporiti piatti della tradizione calabrese, come il capretto al forno.

Fondata nel 2006, Le Moire è un'azienda a esclusiva vocazione vitivinicola calabrese, che ha come mission il riscatto del territorio. L'azienda si estende su circa 6 ettari, di cui quattro già vitati, con una produzione annua di poco meno di 30mila bottiglie. Alla produzione, dalla cura dei vigneti e all'imbottigliamento si dedica Paolo Chirillo, che ha scelto di tornare in Calabria per esercitare la sua professione di medico, nella convinzione che occorra investire sulle specificità e sul valore aggiunto delle produzioni vitivinicole. Produzione di vini naturali ad alto valore identitario, espressione autentica ed univoca del terroir. Il tutto grazie all'impegno di una compagine di operatori locali, contadini, agronomi, enologi e grafici che condividono la passione per il lavoro di squadra e per i dettagli. Oltre che per le implicazioni etiche e sociali legati alla viticoltura.