

## VIGNETO MORELLO



Prende il nome da un vecchio fondo di terreno che lo comprendeva e che portava questo nome. In posizione elevata, a sommità del terrazzamento tra i ruscelli rio del Tordo e rio Canalazzo, con pendenza ridotta e un'altitudine di 185-200 metri, ha una superficie di 4,2 ettari. E' stato piantato tra il 1980 e il 1983, in un terreno argilloso-limoso, ricco di noduli di ferro e manganese e scarsamente calcareo: dei nostri terreni, è il più ricco in argilla.

Le viti sono allevate in parte a Guyot e in parte a Casarsa. La parte più vecchia del vigneto, impianto del 1980, ha dato il nome al nostro Vignamorello Gutturnio Superiore, che da questo sito trae notevole maturità, profondità e calore quasi mediterraneo. Le uve coltivate nel vigneto Morello sono, in buona parte, Barbera e Bonarda, e poi Malvasia di Candia Aromatica, Sauvignon e Cabernet Sauvignon.

La vegetazione delle viti è particolarmente contenuta, salvo in poche lingue di terra. L'uva assume dal terreno e dal microclima particolare struttura e completezza di componenti fenoliche, acidiche ed aromatiche. Gli aromi risultano piuttosto maturi, specie per quanto riguarda Barbera, Malvasia e Sauvignon, meno per il Cabernet Sauvignon; particolarmente fruttati ed espressivi gli aromi della Bonarda. La piccolissima frazione del vigneto sita su declivio di fondovalle, occupata per lo più da Sauvignon, dona a quest'uva particolare freschezza e carattere varietale.

La Malvasia di Candia Aromatica, sita anch'essa in pendenza ma appena più in alto, risulta invece sempre ben matura ed equilibrata, con aromi di albicocca, fiori delicati come la rosa e la fresa e agrumi maturi.



# La Toşa



*...parla l'uva*



