



TENUTA MORAIA

MAREMMA TOSCANA

Accarezzata dalle brezze marine, Tenuta Moraia è posta nel cuore della Maremma Toscana, a due passi dall'antico borgo di Gavorrano. L'influsso del mare, favorito dal vicino Golfo di Follonica, si mescola con la dolcezza delle colline e con il sole generoso di queste terre. La tenuta copre l'imponente estensione di 160 ettari, 60 dei quali sono coltivati, rigorosamente a regime biologico.

Cullate dal respiro del mare, le viti crescono rigogliose sulle soglie del bosco, lungo un sentiero naturale che unisce l'entroterra maremmano al mare. Le fresche correnti che spirano dalle onde e le abbondanti piogge stemperano l'arsura del clima, mitigando le temperature e rendendo questo fazzoletto di terra un piccolo gioiello di inestimabile rarità.

Le colline di Tenuta Moraia offrono dei vini contemporanei, vibranti, in cui ribolle il fascino della loro terra natale, la Maremma. L'attenzione costante alla qualità è un dogma imprescindibile in azienda. Tuttavia, niente sarebbe possibile senza la generosità del suolo, che dona ai viticoltori della tenuta una materia prima di notevole bontà.

TENUTA MORAIA

APRICAIA

Toscana

IGT

Terra ricca e generosa, la Maremma conserva nel suo grembo uno spirito indomito e selvaggio. I suoi orizzonti infiniti, che si gettano a capitolombolo nel mare, celebrano la bellezza della sua natura incontaminata. Le sue terre sconfinata, bagnate dal sole, sono impresse nel nome di Apricaia (composto dal latino "apricus", ovvero, luogo aperto e soleggiato, e dal suffisso "-aia" che sottolinea l'abbondanza). Piantate nelle aree apicali della nostra tenuta, le vigne di Apricaia godono di una perfetta esposizione, sotto la regia del sole e delle fresche brezze marine. Come i vasti paesaggi di cui porta il nome, Apricaia incarna l'animo libero di queste lande, nel segno dell'infinita storia d'amore tra la vite e la Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Oltre le verdi colline toscane, dove l'eco delle onde risuona lontano, sorge Tenuta Moraia, nel punto in cui mare e terra si abbracciano, nel cuore della Maremma Toscana. Qui, ogni giorno, il sole benedice le vigne coi suoi raggi, vegliando sull'impressionante biodiversità che regna nelle terre maremmane. Le viti affondano le loro radici dentro un terreno ricco di argille, intessuto di calcare e di conglomerati calcarei. Le eccezionali peculiarità climatiche garantiscono maturazioni lunghe e costanti, dentro la cornice di una natura rigogliosa. Le fresche correnti che spirano dalle onde e le abbondanti piogge stemperano l'arsura del clima, mitigando le temperature e rendendo questo fazzoletto di terra un piccolo gioiello.

AFFINAMENTO

Un'attenta selezione di uve Cabernet e Merlot viene vendemmiata a mano e vinificata separatamente. Dopo le operazioni di pigiatura e diraspatura, il mosto viene sottoposto a macerazione in serbatoi di acciaio. Le frequenti follature garantiscono un'intensa estrazione del colore, complessità e tannini morbidi. Il vino affronta, quindi, la fermentazione a temperatura controllata, in seguito alla quale continua il suo viaggio in bottaia. Trascorsi 12 mesi, il nostro team di enologi effettua il taglio finale. Il vino così assemblato può terminare la sua fase di affinamento in barrique francesi di secondo passaggio, dove resterà per un ulteriore anno. Una volta imbottigliato, Apricaia riposa in bottiglia per 4 mesi prima di essere immesso nel mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice, Apricaia sfoggia un prezioso rosso rubino. Il bouquet spande un avvolgente abbraccio floreale che danza tra le note di ibisco e violetta. Subito, si accendono i succosi richiami fruttati di marasca, fragola e mirtilli, incorniciati dalle golose armonie del cioccolato. Il sorso scorre profondo, rivelando la grande complessità e l'eleganza di Apricaia. Rintocchi di liquirizia e note minerali accarezzano il palato, mentre la trama tannica accompagna verso un finale elegante e rimarchevole.

UVAGGIO

40% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
20% Cabernet Franc

ABBINAMENTI

Ideale con pietanze a lunga cottura, come peposo, stracotto e stufato di cacciagione, tra cui ovviamente il cinghiale.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



JAMES SUCKLING
92
PTS

WINECRITIC
94
PTS

TENUTA MORAIA

PERPIERO

Toscana

IGT

Siamo nell'esatto punto in cui, oltrepassate le ultime Colline Metallifere della Maremma più interna, si comincia a vedere il mare "nuovo" della Toscana, il mare dei velieri che cercano il vento di Castiglione della Pescaia. È un placido giorno d'estate. I raggi del sole bagnano le generose colline toscane che si affacciano sul mare. Immerso in questo paradiso, Pierangiolo Piccini passeggia tra le viti. I suoi passi affondano nella calda terra, come a bearsi del suo materno calore. D'un tratto si arresta, gonfia i polmoni con la limpida aria marina e lascia scivolare i suoi occhi lungo i ritmici saliscendi dei filari. Nello spazio di un attimo, l'istinto di Pierangiolo anticipa i calcoli agronomici, scrutando orizzonti che solamente un artista riesce ad immaginare.

AREA DI PRODUZIONE

I vigneti hanno esposizione sud-ovest, perfetta per una maturazione equilibrata del frutto, con un sistema di allevamento a guyot che garantisce un'acidità leggermente più sostenuta. Il Sangiovese viene coltivato nella parte alta dove la pendenza è moderata e il suolo presenta una composizione prevalentemente argillosa mista a conglomerati oceanici. I Cabernet invece coprono la parte bassa dei vigneti dove il suolo sabbioso risulta particolarmente ricco di scheletro.

AFFINAMENTO

Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc vengono affinati in barrique di rovere francese nuove mentre il Sangiovese riposa in botti da 15hl, per 12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Il tocco delicato affiora sin dall'avvolgente bouquet, che tinteggia affreschi floreali di ibisco, daphne odoroso e violetta. Emerge una bella componente fruttata tra fragole, mirtilli e cassis completati da mela fuji, mentre in sottofondo si agitano i rintocchi balsamici di timo ed alloro. Al gusto, il Sangiovese coccola il palato con la sua grazia, mentre il Cabernet Sauvignon dona uno spessore che sale in crescendo. I tannini lievemente piccanti compendiano l'acidità, bilanciando l'esuberante profilo fruttato ed accompagnando verso un finale elegante e festoso.

UVAGGIO

40% Cabernet Sauvignon,
40% Sangiovese,
20% Cabernet Franc

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per
peposo, brasati, cinghiale in
umido e spezzatino.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L



TENUTA
MORAIA

SANGIOVESE
Maremma Toscana
DOC

I vigneti di Tenuta Moraia, accarezzati dalle fresche brezze marine, donano un vino avvolgente e solare, autentica espressione di questa terra magnifica

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Alicante

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio (50% e 50%)

NOTE DEGUSTATIVE

Sfoggia un intenso color rubino. Il bouquet sparge i suoi dolci sentori di frutti di bosco rossi, intessuti in aromi di more, lamponi e ciliege nere. A questo concerto di fragranze si uniscono lievi sentori floreali, tra cui spicca l'aroma delicato della violetta. Il vino esibisce un sapore morbido e gustoso, impreziosito da una trama tannica vellutata che conferisce equilibrio e corpo.

ABBINAMENTI

Scelta azzecata con i classici primi della cucina toscana, come tortelli alla zucca e picci all'aglione. Ottimo anche con carni alla griglia e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



TENUTA
MORAIA

ALBUS
Bianco Maremma Toscana Riserva
DOC

Dopo la vendemmia, le uve di Albus affrontano una criomacerazione pellicolare di 6 ore, ad una temperatura di circa 5 - 8 °C. Questo particolare procedimento permette di estrarre gli aromi primari del frutto, garantendo un intenso e delineato profilo fruttato. Inoltre, il breve contatto con le bucce garantisce un tannino leggero ed accennato.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Il vino è sottoposto a batonnage per la durata di cinque mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Le delicate fragranze di Albus intrecciano una poesia di agrumi, anice, zenzero ed ananas, sciolti nell'abbraccio del miele. Un manto di erbe aromatiche dona freschezza e vivacità, grazie alle brillanti sfumature balsamiche. Il sorso scende morbido ed armonico, memore delle complesse note fruttate del bouquet. Il lungo finale giostra tra rintocchi sapidi ed echi marini, come un profondo respiro in riva al mare.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con grigliate di pesce, crostacei, risotti e pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



TENUTA
MORAIA

VERMENTINO BRUT

Maremma Toscana

DOC

Il fascino seducente della Maremma, che emerge dal caldo concerto delle onde, si fonde nel fine perlage di questo vino, donando la più cristallina espressione di questa terra ricca e selvaggia.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

AFFINAMENTO

6-9 mesi a contatto con i lieviti, dopo una lenta rifermentazione in una piccola autoclave. Una volta raggiunte le giuste complessità e struttura, si procede al dosaggio finale e all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet ripercorre l'amore del Vermentino per il mare, esibendo la sua fragrante originalità tra note di erbe aromatiche e le intriganti sfumature tropicali di guava e ananas. Un tocco agrumato e una leggera piccantezza completano il quadro. Briosa e divertente, la spuma rammenta la morbidezza della brezza marina. Il finale avvolge il palato con la sua ricchezza, evocando l'incanto di una conchiglia che dorme in riva al mare.

ABBINAMENTI

Un vino energetico, sapido quanto basta, per accompagnare frutti di mare, pesce al forno, tartare di ricciola e carpaccio di polpo. Ma si dimostra anche un'ottima scelta per l'aperitivo, per il sushi e il sashimi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

FORMATI

0,75 L



TENUTA
MORAIA

VERMENTINO

Maremma Toscana

DOC

Amaliante come il brillante sciabordio delle onde, il Vermentino racconta la struggente storia d'amore tra la Maremma e il mare.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

100% Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Le sue poetiche fragranze floreali si intrecciano con l'incanto balsamico delle erbe fresche. Note di agrumi, anice e zenzero danzano sul palato mentre sullo sfondo si agitano reminiscenze marine.

ABBINAMENTI

Perfetto con pesce grigliato, calamari fritti e primi di mare, tra cui spaghetti alle vongole e riso venere con gamberi; ottimo anche per gli aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



TENUTA
MORAIA

ROSATO
Maremma Toscana
DOC

Un rosato fresco e vivace che non tarda a svelare le sue franche origini maremmane. Oltre ad esprimere al meglio i tratti peculiari del proprio territorio d'origine, questo vino celebra la sua identità nel perfetto connubio di uve Sangiovese e Syrah.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

80% Sangiovese, 20% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Svela un seducente color rosa pallido, che preannuncia i dolci aromi di frutta rossa. Il sorso scorre morbido e rotondo, puntellato da una buona acidità. In bocca, si fanno spazio sfumature di lamponi maturi e scorza d'arancia, che conferiscono a questo rosato eleganza e complessità.

ABBINAMENTI

Perfetto con pesci grassi e affumicati. Da provare anche con antipasti di terra, come tartare di manzo e carpaccio rucola e grana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



TENUTA
MORAIA

IL PACCHIA
Maremma Toscana
DOC

Autentico tesoro di grazia e raffinatezza, questo vino omaggia il pittore rinascimentale Girolamo del Pacchia, rievocando la struggente bellezza della sua arte.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

60% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

6 mesi in barrique

NOTE DEGUSTATIVE

Brillanti sfumature solcano il suo profondo color rubino. Echi di amarena e prugna si alternano coi profumi dei frutti di bosco. Il gusto mantiene le premesse del bouquet, indulgendo sui toni fruttati, puntellati da un tocco di vaniglia, dovuto al legno di rovere francese. Struttura e rotondità accompagnano l'esperienza.

ABBINAMENTI

Ideale abbinamento per antipasti di salumi, tartine, schiacciate e crostini. Ottima scelta anche per i primi piatti a base di pomodoro e in abbinamento al cacciucco livornese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

