



MASSERIA
SURANI[®]
CANTINA MOROS



Moros



Denominazione
Salice Salentino
DOP Riserva



Cantina
Cantina Moros

Un piccolo e antico vigneto e una cantina, forse la più piccola d'Italia, nati unicamente per produrre questo vino unico. Brillante e autentica espressione di un «cru».

CANTINA MOROS - Guagnano (LECCE) PUGLIA

Alcol 14,5%	Acidità 5,5 g/L	Zuccheri Residui 1 g/L

Il progetto “Un vigneto, una cantina, un vino” rappresenta la sintesi della visione di Masseria Surani, volta alla massima espressione del terroir. È iniziato con il recupero di un vigneto e di una struttura risalenti agli anni Cinquanta, situati nel centro del paese di Guagnano: oggi una piccolissima cantina boutique dedicata alla produzione di un unico cru di altissima qualità, che tramanda, valorizza e interpreta con eleganza l'essenza di una denominazione che ha scritto la storia del territorio: il Salice Salentino.

Le botti in legno si alternano a dipinti di grande valore, mentre la cantina sotterranea custodisce i preziosi reperti archeologici del “Museo del Simposio”.

Un luogo unico, dove il legame tra arte e vino rivela, a ogni passo, l'identità di Cantina Moros. La terra argillosa e scura ospita, secondo tradizione, le viti di Negroamaro. Al centro del vigneto-giardino, un rifugio agricolo tradizionale accoglie lavoratori e amanti del vino, all'ombra di un fico.

VARIETY

100% Negroamaro

18-20 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato intenso, attraversato dalla luce. Al naso colpisce per la purezza degli aromi: amarena, liquirizia e petali di rosa si fondono con tabacco e spezie dolci; note di arancia candita e resina di pino. In bocca è denso e coerente, scorre con classe e grande bevibilità, sostenuto da tannini decisi e un'energia formidabile. Persistenza di rilievo e finale leggermente amaricante, in cui ritornano accenni speziati di cacao. La sua sapidità e complessità lo rendono ideale per piatti ricchi, carni, brasati e formaggi stagionati.