

Tenuta al moro



Contatti

+39 335 687 0406

info.tenutaalmoro@gmail.com

Strada di Poggio Pinzo, 6
53040 Cetona (SI)



Una storia di terra, vino e olio nella Toscana più autentica

Nata nel 1998 a Cetona, in provincia di Siena, Tenuta al Moro è una realtà agricola immersa nel paesaggio collinare toscano, dove vigneti e oliveti crescono su dolci pendenze esposte a sud e sud-est.

Il microclima favorevole, l'altitudine e la natura dei terreni contribuiscono alla produzione di vini e olio extravergine di oliva dal carattere autentico, espressione sincera del territorio.

I nostri vini Ortensia, così chiamati in ricordo della nostra amata Jack Russell, raccontano l'identità della tenuta attraverso il Rosso, ottenuto da un uvaggio di vitigni selezionati, il Bianco e il Passito, prodotti da uve Moscato.



Alla produzione vinicola si affianca l'Olio Extravergine di Oliva, realizzato con la stessa cura artigianale che accompagna ogni fase del nostro lavoro.

Per valorizzare questi prodotti, Tenuta al Moro propone eleganti confezioni regalo, ideali anche per aziende e occasioni speciali. Le scatole, disponibili in nero per vini e olio e in bordeaux per il Passito, riportano il logo della tenuta e possono essere personalizzate, su richiesta, con colori e logo aziendale.

Un dono raffinato, autentico e profondamente legato alla tradizione toscana.



La nostra selezione



1

Vino Rosso Toscano Ortensia - Bottiglia da 750 ml

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Aroma di frutti a bacca rossa, ricco e penetrante con note di ciliegia e ribes. Sapore caldo, armonico, con finale lungo e rotondo.

Le uve scelte dopo la vendemmia manuale fermentano in vasche inox con controllo costante della temperatura e utilizzo di lieviti selezionati. La macerazione sulle bucce dura complessivamente 18 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti e delicati rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio per circa 6/8 mesi e ulteriori due mesi in bottiglia a malolattica conclusa. Ottenuto da uve moscato, si presenta di un colore paglierino, odore molto floreale con ampi sentori di pesca, sapore fresco, sapido, con retrogusto molto persistente.



2 Vino Bianco Toscano Ortensia - Bottiglia da 750 ml

Ottenuto da uve moscato, si presenta di un colore paglierino, odore molto floreale con ampi sentori di pesca, sapore fresco sapido, con retrogusto molto persistente.

Le uve scelte dopo la vendemmia manuale fermentano in vasche inox con controllo costante della temperatura e utilizzo di lieviti selezionati. La macerazione sulle bucce dura complessivamente 18 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti e delicati rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio per circa 6/8 mesi e ulteriori due mesi in bottiglia a malolattica conclusa. Ottenuto da uve moscato, si presenta di un colore paglierino, odore molto floreale con ampi sentori di pesca, sapore fresco, sapido, con retrogusto molto persistente.



3

Olio Extravergine di Oliva – Bottiglia da 750 ml

Ottenuto da olive delle varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino, coltivate sulle colline di Cetona, in provincia di Siena, si presenta di un elegante colore oro, con profumi intensi e spiccatamente erbacei. Al palato è ricco, equilibrato e avvolgente, caratterizzato da un piacevole retrogusto fruttato che ne esalta la naturale freschezza.

Le olive vengono raccolte esclusivamente a mano nel periodo compreso tra il 1° e il 15 novembre, selezionate con cura e trasferite in cassette di piccole dimensioni per preservarne integrità e qualità. Dopo la raccolta, vengono poste in un ambiente ben aerato per favorirne l'asciugatura e successivamente molite entro 24 ore, attraverso procedimenti meccanici, così da mantenere intatti aromi, profumi e caratteristiche organolettiche.

Gli oliveti, esposti a sud e sud-est, crescono su terreni mediamente argillosi, ricchi di scheletro calcareo e ben drenati: condizioni ideali per dare vita a un olio extravergine autentico, espressione sincera del territorio toscano.



4

Vino Bianco Moscato Passito - Bottiglia da 375 ml

Le uve raccolte manualmente e poste in piccole cassette forate, vengono messe a completare l'appassimento in un locale con controllo di temperatura e umidità. Raggiunto il giusto grado di appassimento e di attacco di muffa nobile, si procede ad una soffice pressatura e conseguente fermentazione alcolica in tonneaux da 300 litri. Giallo dorato con riflessi ambrati. All'olfatto è intenso e penetrante, con amori di frutti canditi (arancio e cedro) a cui si accompagnano sentori di cannella e cream caramel. Il sapore è abboccato, con tannini suadenti e vellutati che lo rendono lungo anche nel finale. Retrogusto aromatico e molto persistente con sensazioni di rosa leggermente speziate. Ottimo con dessert, ma soprattutto con formaggi caprini e fois gras.

Confezioni regalo

Scelte per sorprendere

Una selezione raffinata di vino, olio e passito
per trasformare ogni dono in un gesto memorabile.



Le confezioni Tenuta al Moro sono pensate per chi desidera un dono elegante e già pronto da consegnare. Puoi scegliere tra proposte essenziali da 2 bottiglie o soluzioni più ricche da 4, combinando vino rosso, bianco e olio secondo l'occasione.



Le immagini mostrano solo alcune delle opzioni disponibili. Continua a sfogliare il depliant per scoprire tutte le confezioni e le combinazioni Tenuta al Moro.

Confezione da 2 - Vino rosso

*Un pensiero essenziale per la tavola,
elegante e pronto da donare*



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia

€ 38

Confezione da 2 - Olio extravergine di oliva

*Un regalo prezioso per chi ama la cucina
e la qualità quotidiana*



Confezione da 2 bottiglie di olio
extravergine di oliva

€ 54

Confezioni da 4

La scelta più scenografica



Quattro bottiglie per comporre un dono completo: solo
vino, solo olio o abbinamenti misti. Ogni scatola
valorizza la selezione e rende il regalo importante,
ordinato, elegante.



I vini

Per chi desidera un regalo classico e conviviale: una selezione interamente dedicata al vino, con combinazioni di rosso e bianco.



Confezione da 4 bottiglie da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia

€ 78



Confezione da 4 bottiglie da 750 ml di
Vino Bianco Toscano Ortensia

€ 80



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia e 2 bottiglie
di Vino Bianco Toscano Ortensia

€ 78

Vino & olio

Composizioni miste per un regalo completo: la personalità del vino incontra la qualità dell'olio, in una scatola elegante e pronta da consegnare.



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia e 2
bottiglie di olio extravergine di oliva

€ 92



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Bianco Toscano Ortensia e 2
bottiglie di olio extravergine di oliva

€ 94



Confezione da 2 bottiglie di Vino Rosso,
1 bottiglia di Vino Bianco e 1 bottiglia di
olio extravergine di oliva

€ 85

Olio & dispensa

Per un regalo utile, elegante e sempre apprezzato: olio extravergine di oliva in scatola da 4 o in composizione con lattina.



Confezione da 4 bottiglie da 750 ml di
olio extravergine di oliva

€ 108



Confezione da 3 bottiglie da 750 ml di
olio extravergine di oliva & lattina in
ceramica con beccuccio

€ 110

Confezione singola - Vino Bianco Moscato Passito

*Un dono raffinato e avvolgente, perfetto per
accompagnare dessert e momenti speciali*



Confezione da una bottiglia da 375 ml di
Vino Bianco Moscato Passito

€ 45

Novità gourmet

Tenuta al Moro incontra la cucina d'autore



In collaborazione con lo Chef Guido Borrello, quest'anno proponiamo, abbinati ai nostri prodotti, le sue confezioni di sughi gourmet:



Zucca porcini ed erborinato



Genovese di manzo



Puttanesca di pesce spada



Nerano

Le confezioni gourmet

Vino e cucina d'autore, insieme

Le bottiglie Ortensia e i sughi dello Chef Guido Borrello si incontrano in quattro composizioni eleganti, originali e già pronte da donare.



Confezione da 1 bottiglia da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia, sugo
Nerano e Puttanesca di pesce spada

€ 84



Confezione da 1 bottiglia da 750 ml di Vino
Rosso Toscano Ortensia, sugo Genovese di
manzo e Zucca, porcini ed erborinato

€ 65



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Rosso Toscano Ortensia, sugo
Genovese di manzo e Zucca, porcini
ed erborinato

€ 100



Confezione da 2 bottiglie da 750 ml di
Vino Bianco Toscano Ortensia, sugo
Nerano e Puttanesca di pesce spada

€ 104

Grazie, da



Contatti

+39 335 687 0406

info.tenutaalmoro@gmail.com

Strada di Poggio Pinzo, 6
53040 Cetona (SI)