

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.
RISERVA



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3000 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: arenareo-limoso

Altitudine: circa 250 metri s.l.m.

Età dei vigneti: oltre 25 anni

Epoca di vendemmia:

prima settimana di ottobre

Modalità di fermentazione: uva selezionata da vigneti particolarmente vocati. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.

Maturazione: in barrique di rovere francese da 225 l (20% di primo passaggio, 80% di secondo e terzo) per 12 mesi. Breve passaggio in acciaio.

Affinamento: in bottiglia per 10 mesi.

Capacità d'invecchiamento: Morellino di Scansano abbastanza strutturato da bersi preferibilmente dopo 4-8 anni dalla vendemmia.

Descrizione: rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 25 cartoni x fila - N. 4 file su pallet - Totale= N. 100 cartoni.

Sangiovese 90%



Merlot 10%



un ampio calice
tipo Bordeaux.



16 - 18 °C

Abbinamento:

