

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.



Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: variabile, principalmente arenareo-limoso

Altitudine: circa 100 - 300 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

Maturazione: in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.

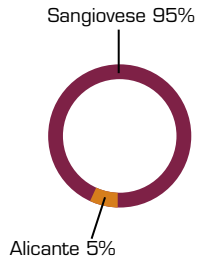
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.

Descrizione: rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.



un ampio calice
tipo Bordeaux.



16 - 18 °C

Abbinamento:

