

# MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.  
LA RASOLA



**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot  
**Densità d'impianto:** 3-4000 ceppi / ettaro  
**Tipologia di terreno:** variabile, principalmente arenareo-limoso  
**Altitudine:** circa 250 - 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.

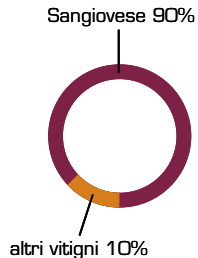
**Affinamento:** in bottiglia per minimo 3 mesi.

**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.



tulipano di medie dimensioni.



16 - 18 °C

**Abbinamento:**

