

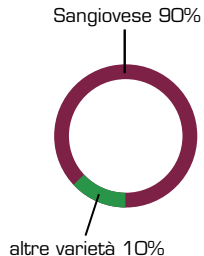
MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.
VINO BIOLOGICO



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: metà 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: rosso rubino intenso. Al naso offre note fruttate e floreali con ricordi di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato mostra un'ottima coerenza gusto-olfattiva. È rotondo, secco, con tannini eleganti e una lunga e ampia persistenza.

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:

