



MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve: Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%

Zona di produzione: comprensorio della D.O.C.G. del Morellino di Scansano.

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

Affinamento: in bottiglia per minimo 4 mesi.

Capacità d'invecchiamento: dopo l'affinamento raggiunge la sua completezza olfattivo – gustativa, che mantiene anche dopo 4 – 5 anni dalla vendemmia.

Esame visivo: colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee.

Esame olfattivo: profumo fruttato, con note di marasca e frutti rossi, leggermente speziato.

Esame gustativo: al palato è piacevolmente tannico, morbido, caldo, di buona struttura e di lunga persistenza.

Abbinamento: servito a 18-20°C si accompagna superbamente a primi e a secondi a base di cacciagione, arrosti e carni rosse.

Codice 27145** - 13 % vol. - cl. 75 – unità per ct. 6 bt.



MORELLINO DI SCANSANO BIO D.O.C.G.

Uve: Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità d'impianto: 3500-4500 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: variabile, principalmente arenareo-limoso

Altitudine: 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: colore 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.

Abbinamento: su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.

Codice 27146** - 13,5 % vol. - cl. 75 – unità per ct. 6 bt.



MORELLINO DI SCANSANO RISERVA D.O.C.G.

Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Zona di produzione: comprensorio della D.O.C.G. del Morellino di Scansano.

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

Affinamento: in bottiglia per minimo 10 mesi.

Capacità d'invecchiamento: in barrique di rovere francese da 225 litri per 12 mesi.

Esame visivo: colore rosso rubino intenso, con venature ambrate.

Esame olfattivo: profumo elegante e complesso, con note di frutta matura, sottobosco e spezie.

Esame gustativo: al palato è morbido, leggermente tannico, rotondo e di buona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamento: servito a 18-20°C è eccellente con secondi saporiti, brasati, formaggi stagionati ed erborinati.

Codice 27144** - 14,5 % vol. - cl. 75 – unità per ct. 6 bt.