



Morellino di Scansano DOCG 2019

Questo Morellino è fatto con le migliori uve di Sangiovese, combinate al Merlot e al Cabernet Sauvignon.

Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

Varietà: 85% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 5% Merlot

Prima annata prodotta: 2015

Conduzione apromica: Biologico

Area di produzione: Magliano in Toscana - Loc. Poggio La Mozza

Posizione delle vigne: 150 metri s.l.m. con esposizione Nord – Nord-Est

Suoli: sabbiosi e sedimentari con prevalenza di arenarie

Forma di allevamento: Guyot

Età e densità dei vigneti: da 5 a 16 anni; 6000 piante per ettaro

Vendemmia: Manuale dalla seconda decade di settembre per il merlot e prima di ottobre per il sangiovese e per il cabernet sauvignon

Vinificazione: fermentazione alcolica a 24-26°C in vasche di acciaio e macerazione di 12 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio

Affinamento: in barrique da 225 e 300 litri per 12 mesi e in bottiglia per al meno 3 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino, intenso e brillante. Al profumo evidenti note di ciliegie, ribes e melograno si accompagnano a note di vaniglia e di grafite. In bocca si sente tutta l'eccezionalità dell'annata rendendo il vino fresco, minerale, particolarmente fruttato, di grande struttura con tannini fitti che permettono al vino d' invecchiare per più di 12 anni

Alcol: 14,5%

Produzione: 40.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 l; 1,5 l; 3 l

