

Viticcio Morellino di Scansano DOCG 2015

La combinazione di essere in collina e la vicinanza con il mare determina un microclima unico. Con precipitazioni inferiori alla media concentrate nel periodo tardo autunnale e invernale, questo areale viticolo si completa poi con l'influenza della brezza marina che determina nei vini caratteristiche aromatiche molto particolari.


VITICCIO

Descrizione dell'annata 2015

L'inverno è decorso regolarmente con precipitazioni anche abbondanti nella prima fase, e la primavera è stata anticipata senza escursioni termiche e senza elevate precipitazioni, questo ha fatto sì che il germogliamento e la fioritura insieme all'allegagione sia risultata omogenea.

L'estate è trascorsa in modo normale, asciutta ma anche con alternanza di temporali che hanno permesso di abbassare le temperature determinando notevoli escursioni termiche. Di conseguenza le uve sono arrivate alla raccolta con una maturazione omogenea e ottimale.

Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

Varietà: 85% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 5% merlot

Prima annata prodotta: 2015

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

Posizione delle vigne: 150 metri slm esposizione
Nord-Nordest

Suoli: da ricchi di scheletro di rocce arenaria a franco
sabbiosi-limosi

Forma di allevamento: Guyot

Età e densità dei vigneti: 4-14 anni, 6.000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, dalla prima settimana di settembre
per il merlot; ultima settimana di settembre per il sangiovese;
prima settimana di ottobre per il cabernet sauvignon

Vinificazione: fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche di
acciaio e macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica
in acciaio

Affinamento: in barrique da 225 litri per 10-12 mesi,
e acciaio per ulteriori 3-5 mesi

Note di degustazione: di colore rosso rubino, etereo al naso
con sentori che ricordano le amarene e la frutta matura
combinati a note di vaniglia e terra bagnata. In bocca è ricco,
sapido con tannini che quando svaniscono evidenziano un
ritorno di freschezza. Può invecchiare in bottiglia anche 8
anni.

Alcol: 14,5%

Acidità: 5,40 gr/lt in ac. tartarico

PH: 3,55

Estratto secco totale: 31,5 gr/lt

Produzione: 20.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 L., Magnum, doppi Magnum

Imbottigliamento/disponibilità: gennaio 2017 e maggio 2017



FATTORIA VITICCIO SOCIETÀ UNIPERSONALE A.R.L.

Via San Cresci, 12/A - 50022 Greve in Chianti, Firenze - ITALIA | P. IVA 03962340489 | Tel +39 055 854210 - Fax +39 055 8544866 | info@viticcio.com
www.viticcio.com