

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

RISERVA 2013



VARIETA' 100% Sangiovese

AREA Maremma (Toscana)

SUOLO Sabbioso - siliceo

TECNICA DI ALLEVAMENTO Cordone Speronato

SESTO DI IMPIANTO 2,8m x 0,8m

PRODUZIONE PER HA 6.000kg

RACCOLTO Settembre (a mano)

VINIFICAZIONE Macerazione di 10gg, fermentazione a temperature controllata (28°C)

AFFINAMENTO 14 mesi in tonneau 500 litri
6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol

ACIDITA' 4,8

ANALISI VISIVA Rosso granato carico, con riflessi aranciati.

ANALISI OLFATTIVA Intenso e ben espresso il profilo aromatico del vino, in equilibrio fra ampi sentori fruttati (ciliegia ed amarena) e la componente dolce e speziata apportata dal legno..

ANALISI GUSTATIVA In bocca il vino entra deciso, esibendo una fitta trama di tannini, ma anche una buona morbidezza unita alla giusta acidità. Lunga la persistenza aromatica del vino, nei toni di tabacco, caffè e di frutta sotto spirito.

SERVIZIO La fittezza della trama tannica del vino, la sua alcolicità e la ricchezza dei suoi profumi, rendono la Riserva capace di accompagnare le pietanze più impegnative. Ottimi abbinamenti possono essere tentati con pecorini stagionati, formaggio di fossa e carni di selvaggina in varie preparazioni: dal fagiano arrosto alla scottiglia di cinghiale, senza disdegnare i migliori arrosti di carne rossa della tradizione regionale.

Alberto Motta - STRADA BANDITELLA 2 n 16 58100 GROSSETO - ITALIA