

# MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2015



**VARIETA'** 100% Sangiovese

**AREA** Maremma (Toscana)

**SUOLO** Sabbioso - siliceo

**TECNICA DI ALLEVAMENTO** Cordone Speronato/guyot

**SESTO DI IMPIANTO** 2,8m x 0,8m/ 3m x 1,5m

**PRODUZIONE PER HA** 7.500kg

**RACCOLTO** Settembre (a mano) in cassette 20kg

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

**AFFINAMENTO** acciaio

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14% vol

**ACIDITA'** 5,5

**ANALISI VISIVA** Rosso rubino mediamente carico. Eventuali depositi che si possono formare sono naturali e segno di genuinità del prodotto.

**ANALISI OLFATTIVA** Al naso il vino appare fruttato, con evidenti toni di ciliegia e mora ed una piacevole sottolineatura di spezie ed erbe di sottobosco.

**ANALISI GUSTATIVA** Al palato, si mostra abbastanza fitto, di buon corpo ed equilibrata acidità, con tannini percepibili ma controllati. Buona la persistenza, affidata in egual misura alle sensazioni fruttate e speziate avvertite al naso. Chiude con retrogusto leggermente amarognolo.

**SERVIZIO** La pienezza del corpo, unitamente alla buona ampiezza dei suoi aromi, rende questo Morellino di Scansano DOC un ottimo abbinamento ai piatti tipici della cucina locale. A partire dalle ricche zuppe toscane, fino agli arrosti di carne rossa, questo vino si adatta perfettamente a pappardelle al ragù di cinghiale, formaggi pecorini di media stagionatura e a piatti di carne in genere, purchè non grigliata.

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