VITICCIO

Morellino di Scansano DOCG 2017

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 apronomica: in Conversione Biologica

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 4 a 15 anni; 6000 piante per ettaro

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

Vinificazione: fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche di cciaio e macerazione di 12 giorni

Fermentazione malo lattica 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.

Al naso è etereo con sentori che ricordano la frutta rossa matura e la liquirizia combinati a da note di vaniglia e terra bagnata. In bocca è piacevolmente fresco e sapido, di buona struttura

Alcol: 14,5%

Produzione: 40.000 bottiglie/anno

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