



## MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata Garantita

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Vitigno:                          | Sangiovese  |
| Tipologia del terreno:            | Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato                                   |
| Sistema di allevamento:           | Cordone speronato   |
| Densità dell'impianto:            | 5.000 viti per Ettaro   |
| Resa in uva:                      | 90,00 ql/ha   |
| Vendemmia:                        | Fine settembre  |
| Pigiatura:                        | Diraspatura con parziale rottura degli acini  |
| Tipo di pressa:                   | Pneumatica  |
| Fermentazione:                    | In acciaio inox a temperatura controllata   |
| Temperatura:                      | 27°- 28°C   |
| Durata:                           | 7 giorni  |
| Macerazione sulle bucce:          | Durante la fermentazione alcolica   |
| Fermentazione malolattica:        | Svolta naturalmente in acciaio  |
| Affinamento:                      | In acciaio  |
| Affinamento in bottiglia:         | 3 mesi  |
| Colore:                           | Rosso rubino intenso  |
| Profumo:                          | Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura   |
| Sapore:                           | Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità |
| Gastronomia:                      | Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne  |
| Temperatura iniziale di servizio: | 15° -16°C   |

